



## SAUVIGNON

### D.O.C. FRIULI COLLI ORIENTALI

IL SAUVIGNON È UN VITIGNO A BACCA BIANCA PROVENIENTE DALLA ZONA DI BORDEAUX, MOLTO DIFFUSO NEL MONDO VITIVINICOLO. IN FRIULI HA TROVATO CONDIZIONI PEDOClimATICHE ESTREMAMENTE FAVOREVOLI NELLA FASCIA COLLINARE. È QUI INFATTI CHE IL SAUVIGNON DÀ ECCELLENTI RISULTATI IN TERMINI DI COMPLESSITÀ, EQUILIBRIO GUSTO-OLFATTIVO E LONGEVITÀ E SI CARATTERIZZA PER UN ECCELLENTE PATRIMONIO AROMATICO.

#### CARATTERISTICHE TECNICHE

**Vitigno:** Sauvignon in purezza

**Tipologia di vino:** Bianco secco

**Nome vigneto:** "Zuc di Noax", situato in Comune di Corno di Rosazzo

**Natura del terreno:** Rocce marnose-arenacee di origine eocenica, ricche di sali minerali e di molti altri microelementi

**Altitudine:** 180 mt. slm

**Anno impianto:** 1992

**Esposizione:** Sud-est

**Produzione di uva per ettaro:** 60 q.li

**Forma di allevamento:** Cappuccina

**Vendemmia:** Precoce in modo da esaltare la frazione aromatica delle uve; manuale con cernita dei grappoli.

**Vinificazione:** L'uva raccolta viene delicatamente diraspata; successivamente si ha una breve macerazione in pressa pneumatica per 4/6 ore a temperatura controllata di 10°C. Segue pressatura soffice delle uve ed il mosto così ottenuto viene chiarificato tramite decantazione. La vinificazione prosegue con la fermentazione alcolica a temperatura controllata (16°-18°C) in recipienti di acciaio inox. Il vino viene poi affinato per 3-4 mesi in serbatoi di acciaio inox, avendo particolare cura nella conservazione delle "fecce nobili" con delle frequenti movimentazioni.

#### SCHEDE ORGANOLETTICA

**Gradazione alcolica:** 13,0% vol.

**Acidità totale:** 5.6 gr./l.

**Temperatura di servizio:** 8-10 gradi

**Periodo di conservazione:** 2/3 anni

**Note sensoriali:** Vino dal colore giallo paglierino tenue con lievi riflessi verdognoli. Il profumo intenso, ricco, non stucchevole, ricorda il peperone giallo, la banana, il melone, la salvia. Al gusto si presenta asciutto e nervoso, ma nello stesso tempo morbido, caldo, vellutato, elegante, piacevolmente aromatico e di buona struttura.

**Abbinamenti gastronomici:** Ottimo come aperitivo, si accompagna a pietanze speziate che possano competere con la sua aromaticità. Perfetto anche con formaggi erborinati o di media stagionatura e pesce di lago o di laguna. Grande vino da crostacei, scampi, aragoste.



## SAUVIGNON D.O.C. FRIULI COLLI ORIENTALI

SAUVIGNON IS A WHITE GRAPE VARIETY ORIGINATING FROM THE BORDEAUX AREA. WIDELY SPREAD ACROSS THE WINE PRODUCING WORLD. IN FRIULI IT HAS FOUND EXTREMELY FAVOURABLE ENVIRONMENTAL CONDITIONS IN THE HILLY ZONE, WHERE IT GIVES EXCELLENT RESULTS IN TERMS OF COMPLEXITY, TASTE-OLFACTORY BALANCE, LONGEVITY AND BECAUSE IT IS CHARACTERISED BY EXCELLENT AROMATIC HERITAGE.

### TECHNICAL CHARACTERISTICS

**Grape variety:** Sauvignon in purity

**Wine typology:** Dry white

**Vineyard name:** "Zuc di Noax", located in the municipality of Corno di Rosazzo

**Nature of soil:** Marnous-arenaceous rocks of eocenic origin rich in mineral salts and many other micro-elements

**Altitude:** 180 m a.s.l.

**Year of planting:** 1992

**Exposure:** South-east

**Grape yield per hectare:** 60 qt.

**Growing technique:** "Cappuccina"

**Harvesting:** Precocious in order to boost the aromatic fraction of the grapes; manual with grapes selection.

**Vinification:** Once the grapes have been picked, they are delicately destemmed. Then, short maceration in a temperature controlled (10°C) pneumatic press takes place for 4-6 hours. Soft pressing of the grapes follows and the obtained must is clarified through decantation. The vinification continues with the alcoholic fermentation which takes place in temperature controlled (18°C-20°C) stainless steel tanks. The wine is then refined in stainless steel vats for 3-4 months and particular care is taken in the preservation of "noble" dregs, by means of frequent stirring.

### INFORMATION ORGANOLEPTIC

**Alcohol content:** 13.0% vol.

**Total acidity:** 5.6 g/l

**Serving temperature:** 8°C-10°C degrees

**Preservation time:** 2/3 years

**Sensory properties:** Pale straw-yellow colour with faint greenish reflexes. Its intense, rich, never cloying aroma recalls yellow pepper, banana, melon, sage. Dry and vigorous, but at the same time smooth, warm, velvety, elegant, pleasantly aromatic and with good structure.

**Gastronomic combinations:** Excellent as an aperitif, it goes well with spicy dishes able to compete with its aromaticity. Also perfect with herb- or semi-mature cheeses, lake or lagoon fish. Great wine to go with shellfish, prawns and lobsters.

DER SAUVIGNON IST EINE WEISSWEINREBE, DEREN URSPRUNG IN DER UMGEBUNG VON BORDEAUX LIEGT UND DIE IM WEINANBAU SEHR VERBREITET IST. IM FRIAUL HAT DIESE REBE, VOR ALLEM IN DER HÜGELLANDSCHAFT, PEDOKLIMATISCH SEHR GÜNSTIGE BEDINGUNGEN VORGEFUNDEN. IN DIESEM GEBIET ERZEUGT DER SAUVIGNON DIE BESTEN RESULTATE IN BEZUG AUF KOMPLEXITÄT, GLEICHGEWICHT IM DUFTUND GESCHMACKSSINN UND LANGLEBIGKEIT, HIER CHARAKTERISIERT SICH SEIN HERVORRAGENDES AROMATISCHES ERBE.

### TECHNISCHE DATEN

**Rebsorte:** Sauvignon reinsortig

**Weintypologie:** Trockener Weißwein

**Name des Weinberges:** "Zuc di Noax", liegt in der Kommune Corno di Rosazzo

**Bodenbeschaffenheit:** Mergel-Sandsteinfelsen aus dem Eozän, reich an Mineralsalzen und vielen anderen Mikroelementen

**Höhe:** 180 m ü. M.

**Anbaujahr:** 1992

**Exposition:** Süd-östlich

**Hektarertrag:** 60 hl/ha

**Erziehungsform:** Bogenstamm

**Weinlese:** Frühlese um die Geschmacksstoffe der Trauben hervorzuheben, von Hand gepflückt mit Sortierung der Trauben

**Vinifikation:** Die abgelesenen Trauben werden vorsichtig abgebeert und einer, unter ständiger Temperaturkontrolle von 10° C, 4/6-stündigen Mazeration in der Willmess-Pressen unterzogen. Danach werden die Trauben leicht gepresst und der daraus entstandene Most wird dekantiert und geklärt. Die alkoholische Gärung setzt die Vinifikation fort, dabei wird die Temperatur in Inox-Tanks ständig unter Kontrolle gehalten (16-18° C). Der Wein wird anschließend während 3-4 Monaten in Inox-Tanks verfeinert, wobei besonders auf die Konservierung und Evolution des "Schönungstrub" geachtet wird, der Most wird mehrmals in Bodennähe abgelassen und nach oben in den Behälter gepumpt.

### INFORMATIONEN ORGANOLEPTISCHEN

**Alkoholgehalt:** 13.0 %V

**Säuregehalt:** 5.6 g/l

**Serviertemperatur:** 8-10 Grad

**Konservierung:** 2/3 Jahre

**Wahrnehmungsnoten:** Strohgelber Weißwein mit leicht grünlichen Reflexen. Der intensive, reiche und runde Geschmack erinnert an gelbe Paprika, Banane, Melone und Salbei. Er präsentiert sich trocken und reizvoll doch zugleich auch weich, warm, samtig, elegant, angenehm aromatisch und gut strukturiert.

**Speisenempfehlung:** Hervorragend als Aperitifwein und zu gewürzten Speisen, die mit seiner aromatischen Komponente mithalten können. Ebenfalls ausgezeichnet zu durchschnittlich gereiftem Kräuterkäse und Süßwasserfischen. Der passende Wein zu Krustentiere, Scampi und Hummer.

