

Sauvignon



I V I N I D I Z U F F I

Colore • giallo paglierino più o meno intenso.

Profumo • delicato tendente all'aromatico, che ricorda i fiori gialli, la salvia, la menta, il peperone e la foglia di pomodoro.

Gusto • di struttura, corposo e caratteristico nel contempo dotato di buona acidità.

Abbinamenti • vino da aperitivo e da abbinare a piatti primi piatti speziati, creme e minestre, formaggi di media stagionatura o erborinati, anche a pesce di laguna.

Temperatura di servizio • 8-10 °C.

Vitigno di origine francese, partecipa nella madre patria alla produzione di vini rinomati e celebri in tutto il mondo, come Sancerre e Pouilly Fumé. E' un vitigno internazionale, diffuso in Australia, Austria, Nuova Zelanda e in molte altre nazioni.

In Friuli ha trovato diffusione soprattutto nei Colli Orientali del Friuli, Collio e Grave. Ma è soprattutto nella fascia collinare, caratterizzata da condizioni pedoclimatiche estremamente favorevoli, che il Sauvignon dà eccellenti risultati.

Grazie alla caratteristica dei suoli di questa zona che il Sauvignon è in grado di caratterizzarsi per un eccellente patrimonio aromatico.

Collio



Società Agricola Ferruccio Sgubin s.s.

Via Mernico, 2 · 34070 Mernico
Dolegna del Collio · GO · Italy

Tel.: +39 0481 60452
Fax: +39 0481 634356

info@ferrucciosgubin.it
www.ferrucciosgubin.com