



Sauvignon: deciso, con eleganza.

Colore giallo paglierino, carico e brillante.
Al naso sentori di incenso, salvia, foglia di
pomodoro, poi tendente alla frutta tropicale.
Al palato, deciso, sapido e di notevole persistenza.
Chiude asciutto, con leggera acidità.

Uve

Sauvignon I.G.T. Venezia Giulia
Composizione: 100% Sauvignon

Vigna

Terreno: sito di Valeriano, altitudine 200 m/slm;
composizione sabbioso/limoso.
Vigneto: San Severo e San Giovanni, superficie vitata 0,70 ha;
5.500 viti/ettaro; età media 12 anni; allevamento a guyot.
Resa: 40 hl/ha; 1.200 gr per pianta: "1 vite per 1 bottiglia".
Vendemmia: raccolta e selezione manuale;
seconda metà di settembre.

Cantina

Vinificazione: in bianco; uve diraspate e pigiate; spremitura
a bassissima pressione; mosto-fiore fermentato in vasche di
acciaio a temperatura controllata (18°C).
Il vino rimane sui lieviti per 12 mesi ed in seguito imbottigliato.

Grado alcolico: 13,5% vol

Acidità totale: 5,10 g/l

Nr bottiglie: 4.000

Contenuto in solfiti: inferiore a 40 mg/litro
(rispetto al limite di legge di 200 mg/litro)

Degustazione

Temperatura di degustazione: 12°C

Cibi: da gustare con frutti di mare crudi. Si esalta con risotto
alle erbe, asparagi e uova, vellutata di zucca.

Musica: da assaporare con "Spiritual"
by Charlie Haden & Pat Metheny

Codice: 031 15 004

YouTube video Linea Vini
<http://youtu.be/FZtCmSapBGg>



Sauvignon 2015



freeheadTM
naturalità
è qualità e
benessere

