

SAUVIGNON DRAGA

2019

Scheda tecnica

Qualifica: Sauvignon *Doc Collio Draga*

Vitigno: 100% Sauvignon Blanc

Riconoscimento: Denominazione di Origine Controllata

Tipologia: bianco secco

Zona di produzione: San Floriano del Collio (Friuli V.G.)

Terreno: collinare, costituito da strati di marne argillose e pietra arenaria, chiamata localmente "ponca"

Altitudine: 200 mslm

Età del vigneto: 15 anni

Tipo di potatura: guyot

Vendemmia: manuale

Epoca di vendemmia: fine agosto 2019

Lavorazioni nel vigneto: no uso di erbicidi/diserbanti, trattamenti a basso impatto ambientale

Vinificazione: l'uva viene vendemmiata e selezionata manualmente, poi diraspata e pigiata delicatamente, raffreddata a 8-10 gradi e posta a macerazione in contatto con le bucce per 24 ore. Si esegue la pressatura soffice dopodichè inizia la fermentazione alcolica in vasche di acciaio inossidabile con le temperature controllate a 16 gradi. Segue la maturazione di circa 7 mesi in contatto con i lieviti fino all'imbottigliamento in botti di acciaio sempre a temperatura controllata. Segue l'affinamento in bottiglia.

Varie: bassi contenuti di solfiti, stabilizzato naturalmente

Aspetto visivo: colore giallo paglierino con riflessi verdognoli

Note olfattive e gustative: bouquet aromatico che ricorda il fior di sambuco e salvia, foglia di pomodoro, peperone verde, bosso, note agrumate lime e pompelmo, intenso e fine. Gusto ampio e minerale, sapido, fresco, vivace, piacevolmente agrumato, fine, armonico, elegante e persistente

Abbinamenti gastronomici: perfetto con antipasti di creme, minestre con asparagi, ideale a piatti di pesce fresco, risotti con asparagi, gamberi alla griglia, crespelle ai porcini ecc.

Gradazione alcolica: 13% vol.

Temperatura di servizio: 12 C°

Annotazioni: l'eventuale deposito è dovuto al processo di stabilizzazione naturale