

TORREALE

Cividale del Friuli - www.torreale.it - info@torreale.it

SAUVIGNON

D.O.C. Friuli Colli Orientali



Uve utilizzate: 100% Sauvignon provenienti dai terreni collinari del Friuli Orientale.

Vendemmia: A mano, in cassette con selezione dei grappoli.

Vinificazione: Macerazione del pigiato a temperatura di 4°C per 18 ore, seguita da una soffice pressatura e fermentazione alla temperatura di 16°C. Seguono travasi e affinamento sui lieviti fino all'imbottigliamento.

Gradazione alcolica: 13,00%.

Degustazione: Colore giallo paglierino. Profumo caratteristico, ricco di aromi che vanno dai sentori di salvia, bosso e sambuco. Buona corrispondenza al gusto, morbido, pieno ed elegante.

Gastronomia: Ottimo come aperitivo, indicato con gli asparagi bianchi, il pesce e i crostacei, le minestre e le creme.

Temperatura di servizio: 10°-12°C.