



SAUVIGNON L'ALTRO®

Vendemmia - 2009

Provenienza - vigneti di Camino al Tagliamento (Udine)

Tipo di terreno - alluvionale, sassoso

Uve - 100% Sauvignon Friuli D.O.C. Grave

Vinificazione - pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata

Maturazione - in vasche di acciaio inox

Alcool - 12,90%

Caratteristiche tipiche - nasce dal recupero del Sauvignon di Gorizzo, frazione del comune di Camino al Tagliamento. L'attuale vigneto è stato impiantato prelevando le marze (parte europea della vite) ed innestandole in funzione di una continuità della vecchia selezione massale. Non cloni distinti, ma una popolazione antica di viti non più in commercio. Sauvignon l'altro viene vinificato con lieviti naturali propri a temperatura controllata. Al profumo si presenta intenso con l'eleganza del sambuco in fiore, del peperone e della foglia di pesco; continua in bocca, lasciando un retrogusto complesso di agrumi citrini e miele. Il fatto di mantenere questa vinificazione separata in cantina, ci faceva distinguerlo rispetto al tradizionale con "l'altro". Siamo a proporvelo tal quale, in produzione limitata.

Abbinamenti consigliati - si accompagna bene con antipasti al prosciutto, pesce e minestre delicate. piacevole come aperitivo.

Temperatura di servizio - 8°-10° C