



## **SAUVIGNON**

"SORESERE"

**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 di 18°C

**Maturazione** - in vasche di acciaio inox

**Alcool** - 12,90%

**Caratteristiche tipiche** - vino di colore giallo paglierino chiaro. Il profumo è fine e fresco, armonico, ricorda la frutta esotica e il melone. Al gusto si presenta aromatico, delicato, asciutto.

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

**Temperatura di servizio** - 10°-12° C