



**Forchir**  
VITICOLTORI IN FRIULI

## SAUVIGNON "SOSESERE"

Vitigno: 100% Sauvignon Friuli D.O.C. Grave

Nostri vigneti: "Sosesere" di Camino al Tagliamento (Udine).

Terreno: alluvionale, sassoso.

Vinificazione: pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata di 18°C in assenza di solfiti.

Maturazione: in vasche di acciaio inox.

Gradazione alcolica: 12%

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

