



VARIETALES: 100% Sauvignon

D.O.: Friuli

Área de producción:

El suelo de origen aluvial se caracteriza por una primera capa superficial que descansa sobre la segunda capa de cantos rodados de varios tamaños, de origen calizo y dolomítico, roca compuesta por carbono cárlico y magnesio. La textura es arenosa y los cantos garantizan un cambio de alta temperatura del día a la noche que realza los aromas, olores y elegancia de las uvas.

Vinificación:

La cosecha se realiza a principios de septiembre. Tras un suave prensado, el mosto se somete a una maceración en frío durante unas horas. La fermentación alcohólica se lleva a cabo en tanques de acero inoxidable a una temperatura controlada de 15-16 °C, seguida de una crianza sobre lías finas durante tres meses.

DEGUSTACIÓN:

COLOR: El color es amarillo pajizo con reflejos dorados.

NARIZ: notas cítricas intensas, toronja rosa, salvia, hoja de tomate seguidas de un toque tropical. La fruta se expresa con vivacidad y frescura

BOCA: En boca se muestra fresco y tenso, con un perfil agradable gracias a su persistencia arómatica y vibrante expresividad.