



## SAUVIGNON BLANC FRIULI DOC

### **Vitigni**

Sauvignon Blanc

### **Zona di produzione**

Colline del Friuli Venezia Giulia

### **Vinificazione**

In seguito alla raccolta, a metà settembre, le uve vengono sottoposte ad un processo di macerazione a freddo, seguito dalla fermentazione che avviene in botti di acciaio ad una temperatura controllata intorno ai 12-14 °C. Dopo un periodo di affinamento all'interno delle stesse botti, il vino viene infine imbottigliato.

### **Caratteristiche**

Vino di colore giallo verdolino e dal bouquet delicato ed aromatico, con note fruttate e sentori di salvia e sambuco. Al palato si presenta ricco ed elegante e caratterizzato da un finale persistente.

### **Abbinamenti**

Ottimo accompagnamento per piatti vegetariani o a base di pesce, risotti ai frutti di mare e pesce al forno.

### **Temperatura di servizio**

12°-14°C

### **Bottiglia**

Bordolese imperiale

### **Informazioni analitiche**

Alcol: 13% vol.

Zuccheri residui: 6 g/l

  
CANTINE·DI·ORA

  
**SCHENK**  
ITALIAN·WINERIES

[www.schenkitalia.it](http://www.schenkitalia.it)