

Il Casato

Sauvignon Blanc Friuli DOC

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 infino 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.

Sauvignon Blanc	**Friuli Venezia Giulia**	**12–14 °C**	**Alcol: 13%** **Zuccheri: 6 g/l**