

SANFILIP

BIANCO ISONZO DEL FRIULI



CARATTERISTICHE TECNICHE

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE 2003		ETÀ MEDIA DELLE VITI IN PRODUZIONE 30 anni	
ZONA E COMUNE DI PRODUZIONE Farra d'Isonzo (Gorizia)		EPOCA E CONDUZIONE VENDEMMIA II e III decade di settembre, conduzione del raccolto manuale	
UVE Chardonnay 60%, Sauvignon 30%, Friulano 10%		MATERIALE DELLE VASCHE DI FERMENTAZIONE acciaio inox	
AFFINAMENTO in acciaio inox, e anfore in ceramica		LIEVITI IMPIEGATI selezionati	
TIPOLOGIA DEL TERRENO origine alluvionale, ghiaiosa, argillosa		TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE 18-20°	
SISTEMA DI ALLEVAMENTO E DENSITÀ DELL'IMPIANTO guyot		DURATA DELLA FERMENTAZIONE E DELLA MACERAZIONE PELLICOLARE 7-18 giorni	
ESPOSIZIONE E ALTIMETRIA 100 m s.l.m.			

Di colore giallo paglierino e dal profumo delicato, fine ed elegante, fresco e fruttato da giovane, più complesso, pieno e speziato dopo due anni. Il sapore secco, armonico, pieno, con complessità è dovuto alle tre differenti varietà di uva impiegate nella produzione.