

SAUVIGNON

COLLIO



CARATTERISTICHE TECNICHE

**PRIMA ANNATA
DI PRODUZIONE**
1997



**ZONA E COMUNE
DI PRODUZIONE**
Farra d'Isonzo (Gorizia)



UVE
Sauvignon 100%,



AFFINAMENTO
in acciaio inox,
e anfore in ceramica



TIPOLOGIA DEL TERRENO
marne e arenarie
di origine eocenica



**SISTEMA DI ALLEVAMENTO
E DENSITÀ DELL'IMPIANTO**
guyot



**ESPOSIZIONE
E ALTIMETRIA**
100 m s.l.m.



AGE
**ETÀ MEDIA DELLE VITI
IN PRODUZIONE**
30 anni



**EPOCA E CONDUZIONE
VENDEMMIA**
II e III decade di
settembre, conduzione
del raccolto manuale



**MATERIALE
DELLE VASCHE
DI FERMENTAZIONE**
acciaio inox



LIEVITI IMPIEGATI
selezionati



**TEMPERATURA
DI FERMENTAZIONE**
18-20°



**DURATA
DELLA FERMENTAZIONE
E DELLA MACERAZIONE
PELLICOLARE**
7-18 giorni



Di colore giallo paglierino con un profumo intenso, varietale, ricorda il peperone, la pesca ed alcuni frutti tropicali. Il sapore asciutto, ricco di corpo, con buona permanenza in bocca, ricorda, con una certa aromaticità, la provenienza varietale.