

PREMIUM WINES

Colutta Sauvignon DOC Friuli Colli Orientali 2019

Branco



UVAS

100% Sauvignon Blanc

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio

 Beber

 Sem madeira

PAÍS

Itália

REGIÃO

Friuli

PRODUTOR

Colutta

TEOR ALCOÓLICO

13%

AÇÚCAR

0,3 g/l

ACIDEZ

5,4 g/l

PH

3,30

DEGUSTAÇÃO

Um vinho aromático, com notas de pimenta verde e de folhas de tomateiro. No paladar, é seco, suculento, com agradável frescor.

TERROIR

Condução dos vinhedos: arco duplo e guyot. Densidade: 5.000 plantas/hectare. Produção 16.660 garrafas.

ELABORAÇÃO

Colheita manual. Prensagem suave, contato com as cascas durante 12 horas (parte das uvas), com temperatura entre 10-12 °C, sedimentação e trasfega do mosto limpo. Fermentação com temperatura controlada (cerca de 17 °C). O mosto permanece sobre as borras finas até a primavera. Engarrafado sem passagem por madeira.

HARMONIZAÇÃO

Com aperitivos, crustáceos como lagosta e camarões, além de sopas cremosas e caldos delicados. Sirva entre 10-12 °C.