BIANCO, DOC

Sauvignon Blanc

Humar · Collio, Friuli Venezia Giulia



UVE	Sauvignon Blanc
DENOMINAZIONE	DOC
ZONA	Collio, Friuli Venezia Giulia

NEL BICCHIERE

Bianco molto pregevole, può considerarsi una delle qualità di maggior prestigio del Collio. Ha un colore paglierino con sfumature verdognole; un caratteristico profumo intenso, un aroma prorompente tipico, che evoca fiori gialli, i fiori di sambuco, la salvia, la menta, il peperone, e che si esprime entro un sapore asciutto e generoso.

VINIFICAZIONE

Uve raccolte manualmente. Processo tradizionale; macerazione a temperatura controllata (10^C) per un periodo di 4 ore; pressatura soffice; fermentazione successiva del mosto a temperatura controllata (18^C) in serbatoi di acciaio inox, dove è lasciato in riduzione fino alla primavera seguente.

AFFINAMENTO

Imbottigliato, il vino vi rimane in riposo per due mesi.

Per campioni e condizioni: Claudio Cappelletti
342 807 7784 · cappelletticlaudio.com