



SCUBLA

SAUVIGNON

Classificazione
V.Q.P.R.D. D.O.C.
Colli Orientali del Friuli

Uve
100% Sauvignon.

Posizione e vigneti

Terreni marnosi collinari: quattro diversi vigneti per quattro cloni situati sui versanti a loro adatti climaticamente, con allevamento a cappuccina modificato con 4,000 ceppi per ettaro e 5,000 per i vigneti più recenti a guyot.

Vendemmia

Manuale, verso metà settembre; 60-65 quintali per ettaro.

Vinificazione

Uve intere in pressatura soffice; dopo la decantazione a bassa temperatura il mosto fermenta a temperatura controllata in vasche inox, quindi rimane per circa 8 mesi sui residui dei lieviti.

Gradazione

14-14,5%

Acidità

6-6,5 g/l

Caratteristiche organolettiche

Giallo paglierino con riflessi verdognoli, profumo molto aromatico, delicato, ricorda il peperone giallo, la pesca, la salvia. Sapore elegante e vellutato di buona corposità.

Abbinamenti

Antipasti e minestre alle verdure, funghi, piatti di pesce salsati.

Produzione media annua

15,000 bottiglie