



# Feresin Davide



## SAUVIGNON

E' un vino prodotto in zona D.O.C. "Isonzo del Friuli" in località San Quirino, comune di Cormòns

**UVE DA CUI E' PRODOTTO:** SAUVIGNON 100%

**ANNO DI IMPIANTO:** 1996 **NUMERO DI CEPPI PER ETTARO:** 5200

**FORMA DI ALLEVAMENTO:** GUYOT

**TERRENO:** GHIAIOSO

**VENDEMMIA:** 2015

**RESA PER ETTARO** quintali: 60

**VINIFICAZIONE:** IN BIANCO A TEMPERATURA CONTROLLATA (16-18°)

**AFFINAMENTO :** IN VASCHE DI CEMENTO VETRFICATO PER 7 MESI

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

Bianco di colore giallo paglierino intenso. Aroma tipico, che ricorda i fiori gialli, la salvia, la menta, il peperone, il bosso. Vino di grande struttura, corposo e nel contempo dotato di buona acidità.

**ABBINAMENTO CONSIGLIATO:**

Vino da aperitivo e da abbinare a primi piatti, piatti speziati, creme e minestre, formaggi di media stagionatura e prosciutto crudo.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 10-12° gradi