



TORRE ROSAZZA



Sauvignon

Friuli Colli Orientali DOC

Vitigno aromatico da tempo coltivato con notevole successo sui Colli Orientali del Friuli, dove riesce ad esprimere al meglio la sua intensa carica aromatica in virtù del particolare microclima di queste zone. La ponca, il terreno di cui si compongono queste colline, infonde una piacevole nota minerale che dona una piacevole sapidità al vino.

Uve: Sauvignon 100%

Provenienza: Oleis di Manzano, vigneti di proprietà

Tipologia di terreno: Marne eoceniche

Altitudine: 160 – 170 m s.l.m.

Metodo di allevamento: Guyot

Densità d'impianto: 4.550 ceppi per ettaro

Resa delle Uve: circa 65 quintali per ettaro

Vinificazione:

Le uve, vendemmiate manualmente, effettuano una breve criomacerazione e poi passano alla spremitura soffice. I mosti ottenuti svolgono la fermentazione alcolica in serbatoi di acciaio mantenuti a temperatura controllata. Successivamente il vino permane sui lieviti per circa 6 mesi fino all'imbottigliamento.

Il Vino:

Paglierino tenue, sprigiona al naso un bouquet di aromi ben definiti che si susseguono: inizialmente emerge il tiglio, cui si succedono note fruttate ed agrumate di pompelmo e infine prosegue con un delicato sentore di bosso. Al palato è saporito e marcatamente aromatico, rinfrescante. Permane a lungo in bocca rivelando nel finale una intrigante nota minerale.

Abbinamenti:

Splendido degustato come aperitivo, si accompagna bene a preparazioni saporite a base di pesce, primi piatti saporiti alle erbe, salumi e formaggi freschi ed erborinati.

