

SAUVIGNON DOC FRIULI GRAVE



Anna Spinato
AZIENDA VINICOLA WINERY



100% Sauvignon



12°/14°



750ml



12,5%

%ALC



3,1g/lit



6,4g/lit

Terreno

Terreni sciolti e aerati, composti in gran parte da sasso calcareo della zona Grave (caratteristico sasso di colore bianco), portato dalle esondazioni del fiume Tagliamento

Sistema d'allevamento

Guyot

Vendemmia

Manuale da metà Settembre

Vinificazione

Macerazione a freddo dell'uva a temperatura controllata, con minimo contatto con l'ossigeno; spremitura frazionata delle uve con pressatura soffice a polmone d'aria. Fermentazione a temperatura controllata e maturazione in acciaio inox

AWARDS



Colore

Vino bianco fermo

Giallo paglierino intenso

Profumi

Al naso è molto intenso: fiori di bosso, agrumi, peperone e frutta gialla.

Sapore

Sorso pieno, guidato da una grande freschezza e aromaticità

Abbinamento

Perfetto con piatti a base di asparagi, come il risotto agli asparagi bianchi di Cimadolmo DOP

Anna Spinato Azienda Vinicola

Via Roma 106,

31047 Ponte di Piave TV - Italy

T +39 0422 857927

info@spinato.it

www.spinato.it