

Bianchi Etichetta Nera

VALERIO MARINIG PREPOTTO



SAUVIGNON

VARIETÀ Sauvignon

D.O.C. Friuli Colli Orientali

DENSITÀ VIGNETO 4000/5000 viti /ha

ALTITUDINE 100 m/slm

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Guyot e singolo capovolto

TIPO DI TERRENO Inerbimento permanente

RACCOLTA Manuale

VINIFICAZIONE Diraspapigiatura, macerazione a contatto con le bucce per 18-20 ore a 10 °C, pressatura soffice, decantazione statica, fermentazione controllata in acciaio con lieviti selezionati per circa 20 giorni

AFFINAMENTO In vasche di acciaio per 7 mesi a contatto con le fecce nobili e periodici *bâtonnages*

ALCOL 13° - 13,5° vol. a seconda dell'annata

TEMPERATURA DI SERVIZIO 10 °C

NOTE ORGANOLETTICHE E ABBINAMENTI Di colore giallo paglierino, con riflessi verdolini, il suo aroma inconfondibile richiama i fiori di sambuco, la salvia e la menta. Armonioso e caratteristico, di buona acidità, è un ottimo aperitivo, ma si sposa anche bene ai piatti a base d'asparagi, alle verdure alla griglia e al pesce, anche importante

CATEGORIA ETICHETTA NERA

TIPOLOGIA BIANCO SECCO
