



SAUVIGNON FIEGL 2018

| | |
|-------------------------|--|
| Denominazione | D.O.C. Collio Sauvignon |
| Tipo di terreno | Flysch di marne e arenarie di origine eocenica |
| Metodo di difesa | Lotta antiparassitaria integrata certificata ad impatto ambientale controllato |
| Sistema d' allevamento | Guyot |
| Epoca di vendemmia | Settembre |
| Gradazione | 13% |
| Affinamento | Vasche in inox, bottiglia |
| Temperatura di servizio | 10-12°C |
| Note di degustazione | Si presenta brillante, di un colore paglierino, con riflessi verdolini. Il naso è complesso e variegato. Alle note di alloro, salvia, menta, basilico, foglia di pomodoro, si aggiungono toni agrumati e minerali. In bocca si presenta con una spalla acida notevole, integrata con una sapidità interessante. Ottima la corrispondenza fra l'olfatto e il palato. Da abbinare a piatti più aromatici, a base di uova oppure di asparagi. |