



SAUVIGNON VILLA DUGO 2018

Denominazione	D.O.C. Friuli Isonzo Sauvignon
Tipo di terreno	Mediamente profondo, con scheletro moderato, frazione argillosa ricca in silice, frammista a conglomerato, ben drenato
Metodo di difesa	Lotta antiparassitaria integrata certificata ad impatto ambientale controllato
Sistema d'allevamento	Guyot
Epoca di vendemmia	Inizio settembre
Gradazione	13%
Affinamento	Vasche in inox, bottiglia
Temperatura di servizio	10-12°C
Note di degustazione	Colore giallo paglierino, con sfumature verdoline. Il profilo aromatico è caratterizzato da note vegetali, quali il bosso, il rosmarino e il peperone. La nota fruttata invece è composta da frutta tropicale, ananas su tutti. In bocca esprime tutta la sua elegante vena aromatico, accompagnata da una bella freschezza. Accompagna bene piatti di pesce, anche fritti.