

# SAUVIGNON

D.O.C. COLLI ORIENTALI DEL FRIULI

---

*Questo bianco secco internazionale, coltivato nelle nostre terre, si esprime a valori altissimi ed assume una propria personalità. Di questo vino colpisce il profumo: intenso e allo stesso tempo delicato, netti sentori vegetali con prevalenza del peperone fresco e salvia.*



**UVE:** 100% Sauvignon

**VITIGNO:** Vitigno di origine francese, partecipa nella madre patria alla produzione di vini rinomati e celebri in tutto il mondo, come Sancerre e Pouilly Fumé. E' un vitigno internazionale, diffuso in Australia, Austria, Nuova Zelanda e in molte altre nazioni.

In Friuli ha trovato diffusione soprattutto nei Colli Orientali del Friuli, Collio e Grave. Ma è soprattutto nella fascia collinare, caratterizzata da condizioni pedoclimatiche estremamente favorevoli, che il Sauvignon dà eccellenti risultati.

Nella zona dei Colli Orientali, questo vitigno copre una superficie di 230 ettari, ed è proprio grazie alla caratteristica dei suoli di questa zona che il Sauvignon è in grado di caratterizzarsi per un eccellente patrimonio aromatico.

**SUPERFICIE VIGNETO:** 2 Ha

**ZONA DI PRODUZIONE:** Albana di Prepotto Loc. "Gleria di sora", in pianura

**TERRENO:** marnoso

**ALLEVAMENTO:** Guyot

**RESA PER ETTARO:** 55 HI

**ANNO DI IMPIANTO:** 1992 - 2003

**VIGNETO:** inerbito – non irrigato

**PERIODO DI RACCOLTA:** 3 diverse vendemmie da fine agosto a fine settembre

**RACCOLTA:** a mano in cassetta con selezione dei grappoli

**VINIFICAZIONE:** diraspatura e macerazione a freddo senza l'ausilio di enzimi, pigiatura soffice e decantazione del mosto a 10-11°C, fermentazione alcolica con lieviti selezionati a temperatura controllata di 15°C. Permanenza sui lieviti per circa 3 mesi

**AFFINAMENTO:** in acciaio

**PRODUZIONE:** 12.000 bottiglie

**ABBINAMENTO:** Dal gusto morbido, intenso, ma equilibrato si abbina benissimo con antipasti, primi piatti a base di erbe aromatiche, zuppe di cipolla o asparagi, crostacei, scampi e aragoste

**TEMP. DI SERVIZIO:** Da bersi non oltre i 10°C.

AZIENDA AGRICOLA  
GRILLO 