



ca'tullio

VINI BIANCHI



SAUVIGNON – CA' TULLIO D.O.C. FRIULI COLLI ORIENTALI

L'uva: Sauvignon

La vinificazione: criomacerazione prefermentativa dell'uva a 10°C per 12 ore in riduzione, pressatura soffice, illimpidimento statico a freddo del mosto, fermentazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata, con l'impiego di lieviti selezionati e periodica movimentazione della feccia fine, a cui segue un periodo di affinamento in vasca prima dell'imbottigliamento.

Il vino: colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo fine con un varietale che ricorda frutta esotica, melone e pesca bianca ed una piacevole leggera nota di foglia di pomodoro. Vino asciutto, fragrante, armonico.

L'abbinamento: ideale compagno di primi piatti a base di pomodoro e secondi di pesce. Va servito a circa 10-12°C.