



## SAUVIGNON

D.O.C. FRIULI COLLI ORIENTALI

Vinificato in acciaio, presenta un colore giallo paglierino dai riflessi verde brillante. Ha un profumo intenso ed al palato si presenta morbido e vellutato, armonico e persistente. Vino prodotto secondo tecniche che rispettano l'ambiente e il territorio.



VITIGNO:	100% Sauvignon
TERRENO:	marne arenarie dette "Ponka"
ALTITUDINE:	100m slm
DENSITA':	circa 3500 viti/ha -60 q/ha
ALLEVAMENTO:	guyot
VENDEMMIA:	raccolta manuale in cassetta



VINIFICAZIONE:	in bianco con pressatura soffice
AFFINAMENTO:	in acciaio



GRADAZIONE:	in base all'annata può variare da 13% a 14%
T° DI SERVIZIO:	10°-12°C



**OLFATTO:** Intenso e persistente, con sentori di pesca a pasta bianca salvia e foglia di pomodoro



**GUSTO:** Pieno, intenso e vellutato



**ABBINAMENTI:** Cibi europei: antipasti, piatti di pesce e piatti vegetariani  
Cibi internazionali: Cous cous, sushi, ceviche e curry

CORPO



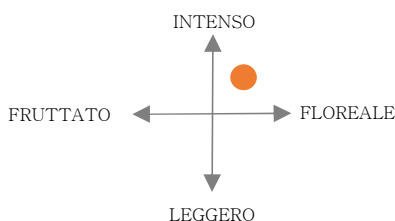
PERSISTENZA



TANNINI



ZUCCHERI



RICONOSCIMENTI

### SAUVIGNON 2022

➤ GAMBERO ROSSO: 2 bicchieri

### SAUVIGNON 2018

➤ VINOUS: 91/100



vinous

VIGNA PETRUSSA

Vigna Petrusa s.s. · Via Albana, 47 Prepotto (Udine) Italy · Tel/fax +39 0432 713021 · www.vignapetrussa.it · info@vignapetrussa.it