



COLLIO SAUVIGNON *Pàjze*



CLASSIFICAZIONE: Vino Bianco a Denominazione di origine Controllata

ZONA DI PRODUZIONE: COLLIO

Comune di San Floriano del Collio - Località Asci, Località Bivio

SUPERFICIE VITATA: Ha 2,00

UVE: 100 % Sauvignon

TERRENO: Collinare, costituito da marne ed arenarie stratificate di origine eocenica

RESA PER ETTARO: 60 - 70 q.li

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Doppio capovolto

VENDEMMIA: Manuale, entro la seconda decade di settembre

VINIFICAZIONE: Diraspapigiatura delle uve e successiva macerazione pellicolare per almeno 12 ore a temperatura di 10°C. Pressatura soce e pulizia del mosto per decantazione statica. Fermentazione alcolica per 8-10 giorni a temperatura controllata di 16-18 °C. Anamento sulle fecce nobili "sur lie" in serbatoi di acciaio con periodi batonnage per almeno quattrocinq mesi

GRADAZIONE ALCOLICA: 13 - 14% vol. (a seconda dell'annata)

COLORE: Giallo paglierino con lievi riessi verdognoli

PROFUMO: Intenso e persistente, ricorda la frutta tropicale, l'ananas, il peperone, la foglia di pomodoro, la salvia e la mentuccia

SAPORE: Di ottima struttura, secco, vivace, caldo di alcool, morbido e fruttato

ACCOSTAMENTI: Adatto ad accompagnare antipasti, primi piatti sostanziosi, frutti di mare e crostacei

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 - 12 °C