Se il vino è questione di sensi,
affidati a chi ha il sesto senso.

Friuli Venezia Giulia | Sara&Sara

Sauvignon

Igp Venezia Giulia

Proprietà	Famiglia Sara
Inizio attività	1953
Vitivinicoltura	Biologica
Ettari	10
BTG prodotte	25.000



SAUVIGNON

Vino bianco, Nuovo inserimento, Biologico

Codice 17803

Annata 2025
Tipologia Bianco fermo
Colore Bianco
Territorio Colli Orientali del Friuli
Vitigni Sauvignon

Formato
Litraggio , 0,75 L
Pezzi per confezione , 6

Sostenibilità Biologico
Vitigni Friulano 100%
Vinificazione Pressatura soffi ce delle uve intere e successiva decantazione statica a 8° C per 24 ore. Dopo la separazione del deposito, inizia lafermentazione a temperatura controllata con lieviti naturali dell'uva per mantenere intatto il patrimonio olfattivo.
Suolo Alluvionale calcareo-argilloso.
Biologico Sì
Abbinamento Particolarmente adatto ad accompagnare frutti di mare e crostacei.
Affinamento 8 mesi in vasche di acciaio inox a contatto con lieviti di fermentazione mantenuti periodicamente in sospensione. Poi in bottiglia per4 mesi prima della vendita.
Vendemmia Manuale in cassette
Tipologia lieviti Indigeni
Temperatura di servizio 8°-10°
Altre informazioni La fermentazione spontanea e l'assenza di chiarifiche danno al vino la massima espressione del territorio, mentre l'assenza di filtrazioni ne garantisce il massimo rispetto ed integrità.