



stocco
CC
C



SAUVIGNON DI MERIS

[IGT Venezia Giulia]

Note organolettiche e abbinamenti

Sprigiona profumi intensi dai toni di pompelmo, figlio, salvia e peperone verde. Di buona acidità, viene consigliato con crostacei, fritti di pesce, frittate e risotti a base di erbe.
Servire fresco.

Terreno:

pianeggiante con substrato ghiaioso ricoperto da materiale terroso

Sistema di allevamento:

Guyot

Densità:

4500 piante per ettaro

Vendemmia:

manuale

Bottiglie:

0,75 l

Vinificazione:

macerazione a freddo delle uve diraspate, pressatura soffice, decantazione statica, fermentazione in acciaio, batonnage, affinamento sulle fecce per 6 mesi