



Francesco Rotolo

CONFINIS

SAUVIGNON

2020

DOC Friuli Venezia Giulia

Grande classico internazionale, è coltivato in diversi posti nel mondo. In Friuli trova patria d'elezione per via del clima fresco e luminoso ma allo stesso tempo mite per via della vicinanza al mare. Il Sauvignon che ne deriva presenta gli aromi classici di questa grande varietà delicatamente fusi con una struttura dalla grande personalità.



Uva: *100% Sauvignon*

DATI ANALITICI

Alcool % vol: *12,5 %*

Zuccheri: *1,5 g/l*

Acidità totale: *6,1 g/l*

NOTE DI PRODUZIONE

Terreni: *Marne di origine eocenica (ponca in friulano)*

Sistema di allevamento: *Guyot bilaterale*

Epoca vendemmiale: *Precoce, a fine agosto*

Modalità di raccolta: *Manuale*

Resa per ettaro: *50 q/he*

Fermentazione: *In acciaio per 10-12 giorni a 15/16 C*

Maturazione: *In acciaio per 7 mesi*

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: *Giallo con riflessi verdolini*

Profumo: *Bouquet elegante con lievi note di foglie di pomodoro, menta e anice. Il tutto in una chiave di eleganza estrema.*

Gusto: *Perfetta corrispondenza con il naso, le note di pomodoro e menta riemergono ancor più armoniosamente sul palato donando freschezza e piacevolezza*

Temperatura di servizio: *11/13 C°*

Abbinamenti gastronomici: *Spaghetti al pomodoro, verdure, pesce crudo e cotto*