



Sauvignon

Friuli Grave DOC

Il Sauvignon è un vitigno originario della Loira, in Francia. Il suo nome deriva dal termine “sauvage”, dalla vite selvatica che l’ha generato. È una varietà esigente, che si esprime al meglio in terreni magri, ricchi di scheletro e in climi freschi con decise escursioni termiche.

Per questo ha trovato tra i “Magredi” della Grave Friulana un luogo d’elezione. Produce pochi grappoli per vite per un vino che si presenta con riflessi verdolini brillanti. Il suo tratto distintivo è la polifonia aromatica dove si colgono sentori di pompelmo rosa, frutta tropicale e magnolia. In bocca ha nerbo sostenuto, con una lunga persistenza aromatica che ricorda gli stessi frutti, per chiudere con una piacevole nota minerale.

Vitigno: Sauvignon blanc.

Zona di produzione: i Magredi, ai piedi delle Alpi Carniche dell’Alta Grave Friulana.


Composizione del suolo: terreni sciolti e aerati molto ricchi di sasso calcareo della Grave (il caratteristico “clap” di color bianco), portato dalle esondazioni dei torrenti alpini.

Sistema di allevamento: guyot.

Vinificazione: macerazione a freddo delle uve prima della fermentazione, che avviene in contenitori d’acciaio. Maturazione in acciaio a contatto con i propri lieviti fino al momento dell’imbottigliamento.

Abbinamenti consigliati: ottimo come aperitivo. Ideale con fritti di pesce, frutti di mare crudi, tartufi di mare e ostriche. Perfetto anche sui risotti e frittate a base di erbe aromatiche.

Temperatura di servizio: 6-8 °C.

Bicchieri consigliati: 



Concours Mondial du Sauvignon 2019
annata 2018 - Medaglia d’Argento



1° Concorso “Sauvignon Principe del Friuli” 2018
annata 2017 - 1° Classificato