



# Sauvignon Superiore

## Friuli Grave DOC

Credere nelle potenzialità di un terroir che da anni proteggiamo, conosciamo e amiamo.

Metterlo alla prova.

Dare ad un vino il giusto tempo per completare la sua identità ed esprimere la sua eleganza innata.

Lasciarci stupire.

Questo il cuore del pensiero che ci ha portato ad immaginare un nuovo Sauvignon dell'Alta Grave del Friuli, dove le montagne che fanno da cornice ai vigneti mitigano le temperature, con venti costanti e notevoli escursioni termiche.

L'attesa ci restituisce un vino dalle sfumature affascinanti, dove le note floreali di sambuco, magnolia ed erbe mediterranee si mescolano ai profumi di agrumi: una complessità che accompagna anche il sorso, lungo e suadente.

**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:** bassa resa del vigneto. Raccolta manuale delle uve e macerazione a freddo prima della fermentazione, che avviene parte in acciaio e parte in legno. Lungo affinamento sui lieviti per circa 12-14 mesi e successivamente in bottiglia, prima della messa in commercio.

**Abbinamenti consigliati:** perfetto con fritti di pesce e sui crudi, in particolare scampi, ostriche e tartufi di mare. Esalta preparazioni di pesce al forno e frittate o quiches, arricchite da erbe aromatiche.

**Temperatura di servizio:** 6-8 °C.

**Bicchiere consigliato:** 



Concours Mondial du Sauvignon 2022  
annata 2020 - Medaglia d'Argento