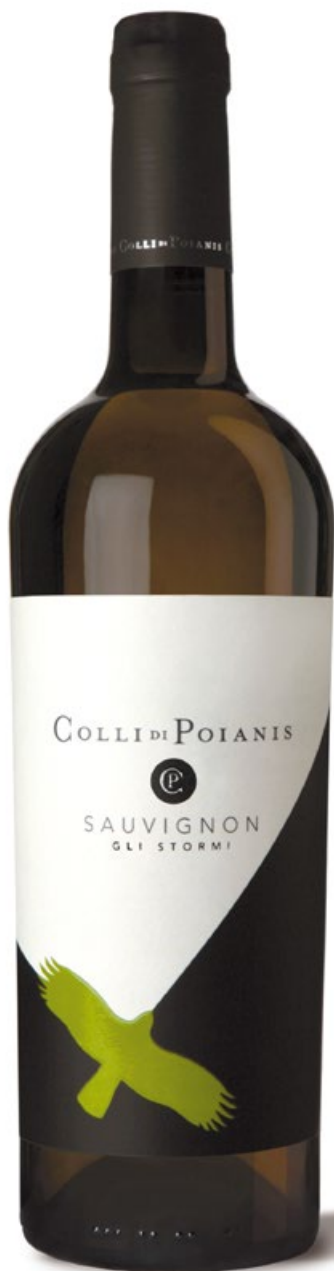




COLLI DI POIANIS

GLI STORMI

Sauvignon



Colore giallo paglierino cristallino e luminoso. Il profumo è invitante, intenso e complesso. Si susseguono note esotiche di mango e maracuja accompagnate da sentori di pompelmo, sciroppo di cedro e sambuco con accenni di salvia e mentuccia. In bocca è fresco, sapido, di grande eleganza, equilibrio e persistenza. Ottimo come aperitivo, bene si accompagna ad antipasti, piatti a base di asparagi o erbe aromatiche, crostacei.

Vitigno Sauvignon

Denominazione DOC Friuli Colli Orientali

Area di produzione Prepotto

Tipo di terreno Marne ed arenarie di origine eocenica

Sistema di allevamento Guyot

Vinificazione ed affinamento Le uve, raccolte manualmente dal vigneto più antico, vengono delicatamente pressate. Il mosto fiore ottenuto viene decantato a freddo per 5 giorni prima della fermentazione alcolica. In questa fase lo stesso viene agitato due volte al giorno. La fermentazione avviene in vasche d'acciaio a temperatura controllata e una piccola parte in barriques di rovere francese. Segue una serie di batonnages allo scopo di ottenere un vino naturalmente stabile ricco di profumi e struttura. Dopo un affinamento sui lieviti, per 9 mesi, il vino viene imbottigliato.

Temperatura di servizio 10-12 °C