

# SAUVIGNON DRAGA

## 2019

### Scheda tecnica

**Qualifica:** Sauvignon Doc Collio Draga

**Vitigno:** 100% Sauvignon Blanc

**Riconoscimento:** Denominazione di Origine Controllata

**Tipologia:** bianco secco

**Zona di produzione:** San Floriano del Collio (Friuli V.G.)

**Terreno:** collinare, costituito da strati di marne argillose e pietra arenaria, chiamata localmente "ponca"

**Altitudine:** 200 mslm

**Età del vigneto:** 15 anni

**Tipo di potatura:** guyot

**Vendemmia:** manuale

**Epoca di vendemmia:** fine agosto 2019

**Lavorazioni nel vigneto:** no uso di erbicidi/diserbanti

**Vinificazione:** l'uva viene vendemmiata e selezionata manualmente, poi diraspata e pigiata delicatamente, raffreddata a 8-10 gradi e posta a macerazione in contatto con le bucce per 24 ore. Si esegue la pressatura soffice dopodichè inizia la fermentazione alcolica in vasche di acciaio inossidabile con le temperature controllate a 16 gradi. Segue la maturazione di circa 7 mesi in contatto con i lieviti fino all'imbottigliamento in botti di acciaio sempre a temperatura controllata. Segue l'affinamento in bottiglia.

**Varie:** stabilizzato naturalmente

**Aspetto visivo:** colore giallo paglierino con riflessi verdognoli

**Note olfattive e gustative:** bouquet aromatico che ricorda il fior di sambuco e salvia, foglia di pomodoro, peperone verde, bosso, note agrumate lime e pompelmo, intenso e fine. Gusto ampio e minerale, sapido, fresco, vivace, piacevolmente agrumato, fine, armonico, elegante e persistente

**Abbinamenti gastronomici:** perfetto con antipasti di creme, minestre con asparagi, ideale a piatti di pesce fresco, risotti con asparagi, gamberi alla griglia, crespelle ai porcini ecc.

**Gradazione alcolica:** 13% vol.

**Temperatura di servizio:** 12 C°

**Annotazioni:** l'eventuale deposito è dovuto al processo di stabilizzazione naturale

