



SAUVIGNON 2019

Classificazione

DOC Friuli

Vinificazione

Pressatura soffice, vinificazione in bianco classica con pulizia dei mosti per decantazione, primo travaso e fermentazione a temperatura controllata (18-20°C).

Modalità di vendemmia: vendemmia meccanica

Stato delle uve: perfettamente mature al momento della raccolta

Epoca di raccolta: prima settimana di settembre

Uve: questo Sauvignon deriva dall'unione di diverse varietà clonali dello stesso vitigno. Sono presenti i seguenti cloni: 297, 242, 240, f2, 376, 108, r3, 316. L'unione dei diversi cloni permette di ottenere un vino molto complesso dalle molteplici sfumature.

Note tecniche

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli

Profumo: intenso, delicatamente aromatico e floreale, agrumato con lievi note di sambuco.

Gusto: Vino di ottima struttura, tipico e persistente. L'aromaticità si confonde con il sentore di spezie e erbe fresche. Delicato ma persistente.

Abbinamenti

Grande vino per l'aperitivo. La sua freschezza lo rende abbinabile a diversi piatti di pesce, in particolare crostacei. Ottimo con le minestre di verdure.

Dati tecnici

Superficie vigneti:	Ha 3,3
Forma di allevamento:	Doppio guyot
Resa per ettaro:	70 quintali circa
Sesto d'impianto:	2,70 mt. x 1,1 mt.
Anno d'impianto:	Inverno 1991
Conduzione del terreno:	Inerbito
Acidità totale:	5,37g/l

Zuccheri riduttori: 0,70 g/l

Estratto secco netto: 21,0 g/l

Anidride solforosa totale: 86,00 mg/l

Anidride solforosa libera: 21,00 mg/l

Tit. alc./volume effettivo: 14,00 %vol

Caratteristiche del terreno: Giacitura in pianura con orientamento dei filari nord-sud ed esposizione ottimale est-ovest. Natura del terreno franco argillosa.

TENUTA BELTRAME

Località Antonini, 4 - 33050 Bagnaria Arsa (UD)
T +39 0432 923670 e-mail: info@tenutabeltrame.it
www.tenutabeltrame.it