



SAUVIGNON

2022

Tipologia:	Vino bianco
Uve da cui è prodotto:	Sauvignon 100%
Zona di produzione:	Friuli Colli Orientali
Densità impianto:	4000/7000 Ceppi/ha
Età delle viti:	20/40 anni
Resa per ceppo:	0,5/1 kg
Sistema di allevamento:	Guyot monolaterale / doppio capovolto
Composizione terreno:	Marna- con percentuali variabili di argilla e limo
Epoca di vendemmia:	Settembre 2022 con raccolta e selezione manuale delle uve in cassette.

TECNICA DI PRODUZIONE

Vinificazione in bianco con soffice pressatura dei grappoli interi.

Lieviti:	Selezionati
Temp. di fermentazione	16°/18° C.
Fermentazione malolattica:	Non svolta
Affinamento:	Sosta 7 mesi sui lieviti in serbatoi di acciaio e barriques con rimescolamenti degli stessi.
Imbottigliamento:	Primavera 2023
Alcole:	14 %
Acidità totale:	6,17 g/l
Ph:	3.28
Zuccheri residui:	1 g/l