



SAUVIGNON VENEZIA GIULIA

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

SAUVIGNON 100%

È un vino bianco dal colore giallo paglierino con riflessi leggermente verdolini da giovane, dal profumo deciso e tipico dove ritroviamo la foglia del peperone, di pomodoro e più percepibile il fiore di sambuco.

Persistente, equilibrato, elegante, armonico di buon corpo.

Il vigneto si trova nel comune di San Quirino (PN) nella piccola frazione di San Foca nelle immediate vicinanze del torrente Cellina, nell'area denominata "alti magredi" ad una altitudine di 180 metri sul livello del mare.

Il vigneto necessita di molte cure per raggiungere un elevato livello di qualità. Le uve vengono raccolte nelle prime ore del mattino per preservarne gli aromi e sono vinificate in cisterne d'acciaio termoregolate in cui avviene una leggera macerazione di 6/8 ore e la fermentazione alcolica.

L'affinamento avviene per 6 mesi in cisterna e per almeno 6 mesi in bottiglia.

TERRENO: ghiaia e sassi

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% VOL

DURATA: 2/3 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12/13 gradi

BOTTIGLIE PRODOTTE: 6.500 da Lt 0,750

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

ottimo come aperitivo con antipasti, asparagi, piatti a base di uova e pesce



QUINTA DELLA LUNA

Azienda Agricola Quinta della Luna di Vettor Marco

Via Nannavecchia n° 75 frazione San Foca, 33080 San Quirino (PN)

tel e fax 0039 0434 91185 info@quintadellaluna.it www.quintadellaluna.it