

MAGNÁS

SAUVIGNON

D.O.C. ISONZO DEL FRIULI



ZONA DI PRODUZIONE

Cormòns, in zona Murzùl e zona Boatina.

VITIGNO

100% Sauvignon

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

DENSITÀ DI IMPIANTO

4.500 piante per ettaro

PRODUZIONE MEDIA

45 hl per ettaro

VENDEMMIA

Manuale, a metà settembre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Diraspatura, breve macerazione sulle bucce a temperatura di 10° - 15°, spremitura soffice. Fermentazione alcolica a temperatura controllata ed affinamento sui lieviti fini per circa quattro mesi.

IMBOTTIGLIAMENTO

Fine aprile

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Di colore chiaro con sfumature verdognole ed un caratteristico profumo, armoniosamente aromatico, di fiori di sambuco, foglia di pomodoro, salvia, menta e peperone verde che si esprime in un sapore asciutto e generoso.

ACIDITÀ

5,1 g/l

GRADAZIONE

13,5% vol.

ABBINAMENTO

Vino da aperitivo in abbinamento a pietanze speziate che possano competere con la sua aromaticità, da accompagnamento a primi piatti speziati, creme e minestre, formaggi erborinati o di media stagionatura.

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE

10° - 15°C

AZIENDA AGRICOLA MAGNAS / CORMÒNS [GO] ITALIA / WWW.MAGNAS.IT / INFO@MAGNAS.IT

