

Conte Brandolini d'Adda

SAUVIGNON

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Friuli

Zona produttiva Comune di Vistorta di Sacile

Vitigno 100% Sauvignon

Tipologia del terreno Suolo sabbioso-ghiaioso.

Vinificazione Vendemmia nella seconda settimana di settembre. Uva totalmente pigiadiraspata, pressatura soffice. Fermentazione alcolica in totale riduzione ad una temperatura di 15/17 gradi per 8 giorni, permanenza in vasche di cemento nelle fecce totali per 7 mesi, battonage cadenza settimanale.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo paglierino con delicati riflessi verdognoli.

Profumo Un connubio riuscitissimo tra frutta esotica, pompelmo rosa e foglia di pomodoro con piacevoli sfumature floreali che vanno dalla rosa bianca al fior di bosco. Un lieve accento minerale si mescola a sensazioni di pesca e mela matura. Sottigliezze floreali di acacia e biancospino, burro con sfumature di erbe aromatiche.

Sapore Miele fresco ed erbe aromatiche al palato, fresco e lungo, sapido quasi salino.

Abbinamenti Ottimo con il pesce alla griglia e al cartoccio lavorato con aromi, zuppe di pesce e di legumi, ostriche, formaggi leggeri, paste e risotti mediamente elaborati. Perfetto con piatti a base di uova e asparagi.

Temperatura di servizio 10-12° C.



VISTORTA DI SACILE / FRIULI VENEZIA GIULIA

Conte Brandolini
D'ADDA



ANNO DI FONDAZIONE | 1979



ENOLOGO | ALEC ONGARO



VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT
GRIGIO, TRAMINER AROMATICO,
SAUVIGNON, MERLOT, CABERNET
FRANC, REFOSCO, FRIULANO

