

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 pigiadiaspata, 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 riuscitosissimo 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



Distribuito in esclusiva da  
Meregalli Giuseppe S.p.a.

MEREGALLI  
Wines

powered by  
GRUPPO MEREGALLI