

**I CLASSICI**

# SAUVIGNON

I.G.T. VENEZIA GIULIA



## 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 maggio

## 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

**MAGNÁS**