

LINEA GEA

SAUVIGNON BIO

Doc Friuli Colli Orientali

Originario della Valle della Loira e si è perfettamente ambientato in Friuli Venezia Giulia e nei nostri appezzamenti. Il colore è un invitante giallo con sfumature verdognole. Sprigiona al naso sentori di tè verde, pesca bianca, foglia di pomodoro, salvia e fiori di sambuco. In bocca si manifesta intenso ma con eleganza, aromatico di grande concentrazione con una beva seducente e un lungo finale.



VARIETÀ

Sauvignon 100%

CARATTERI del VIGNETO

Paese Corno di Rosazzo.
Altitudine 120 m. s. l. m. Esposizione Sud-Est.
Vigneto pedecollinare, terreno stratificato di marna e arenaria di origine eocenica chiamato anche Ponca.
Età media dei vigneti 25 anni, 5200 ceppi/ha per una produzione media di 7000 kg/ha.
Sistema di allevamento Guyot.

GESTIONE VIGNETO

Conduzione biologica dei vigneti.
Inerbimento a file alterne con 4 sfalci l'anno ed abolizione di erbicidi e diserbanti chimici.

VENDEMMIA

Vendemmia manuale.

VINIFICAZIONE

A seguito dell'arrivo delle uve in cantina, viene effettuata una diraspa-pigiatura con contemporaneo raffreddamento a 10° C, segue macerazione pellicolare per 12 ore, quindi soffice pressatura e decantazione statica in tini d'acciaio.

AFFINAMENTO

Su mosto limpido viene svolta la fermentazione alcolica a temperatura controllata di 15° C in recipienti d'acciaio. Il vino matura per 8 mesi sui depositi nobili con bâtonnage frequenti. Segue imbottigliamento e affinamento in bottiglia.