

VIGNA
TRAVERSO



SAUVIGNON

DOC FRIULI COLLI ORIENTALI

Uno dei nostri prodotti di punta. Vino avvolgente dal profumo particolarissimo e complesso. Gusto vivace e fresco.
One of our most sought after wines. It has a caressing nature alongside a unique, complex bouquet. The flavour is lively and fresh.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / SENSORY CHARACTERISTICS:

Vino bianco con delicati riflessi verdognoli. È deciso nell'aroma che ricorda la foglia di pomodoro, il peperone, la salvia, la menta, la pesca bianca, papaya ed altri frutti esotici, i fiori di sambuco ed al palato si manifesta un carattere minerale ed aromatico. Vino corposo dotato di buona acidità. *White wine with delicate greenish highlights. The bouquet is decisive recalling tomato leaf, green pepper, sage, mint, white pear, elderflower, papaya and other exotic fruits. On the palate it has a mineral and aromatic character. This is a full-bodied wine with a good acidity.*

VITIGNI CHE COMPONGONO IL VINO E PERCENTUALI / VARIETIES USED, WITH PERCENTAGE:

Sauvignon 100%.

ZONA DI PRODUZIONE ED ESPOSIZIONE / PRODUCTION ZONE AND EXPOSURE:

Vigneti a Est e Nord Est della cantina. *Vineyards in eastern and north eastern exposure of the cellar.*

SISTEMA DI ALLEVAMENTO / TRAINING SYSTEM:

Guyot & Sylvoz corto. *Dwarf Guyot and Sylvoz.*

TIPOLOGIA DEL TERRENO / SOIL TYPE:

Marnoso con equilibrata dotazione in argilla e ricco di scheletro (flish) con una resa di 0,8-1 kg per pianta. *Marl with balanced clay and a rich rock fragment (flysch) content. The yield is 0.8/1kg per plant.*

EPOCA DI VENDEMMIA / HARVEST PERIOD:

Raccolta manuale in cassetta ai primi di settembre. *Early September with manual collection into baskets.*

VINIFICAZIONE / VINIFICATION:

Pressatura soffice dell'uva. Un'aliquota viene macerata a freddo (5°C) per 7-8 ore. Decantazione statica del mosto a freddo e successiva decantazione per l'avvio alla fermentazione a temperatura controllata di 13-14°C. *Soft pressure of the grape. A percentage is cold macerated (at 5°C) for 7/8 hours. Cold settled and then decanted for fermentation at a controlled temperature of 13-14°C.*

MATURAZIONE ED AFFINAMENTO / MATURING AND AGING:

Sosta sui lieviti fino a primavera (momento dell'imbottigliamento) ed affinamento in bottiglia per alcuni mesi. *Left to rest on the yeasts until the spring (when it is bottled) and aged in the bottle for a few months.*

ABBINAMENTI / FOOD PAIRINGS:

Si accompagna preferibilmente ad antipasti di pesce crudo e non, primi piatti, creme e minestre, asparagi e frittura di pesce. *Best as an accompaniment to raw and cooked fish, first courses, soups, asparagus and fried fish dishes.*

TEMPERATURA DI SERVIZIO / SERVE AT:

10° C



RECOMMENDED GLASS:
RENANO FOR AROMATIC
WHITE WINES

VIGNA TRAVERSO
VIA RONCHI, 73
PREPOTTO - UDINE - ITALIA
INFO@VIGNATRAVERSO.IT
WWW.VIGNATRAVERSO.IT

