



ALTÙRIS®

VIGNAIOLI IN TERRE DI CONFINE



SAUVIGNON

ZONA DI PRODUZIONE

Pianure e colline in prossimità di Cividale del Friuli

VITIGNO

Sauvignon

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot e monocabovolto friulano

EPOCA DI VENDEMMIA

Settembre

VINIFICAZIONE

Le uve intere vengono pressate sofficemente e il mosto ottenuto viene decantato staticamente a freddo. Fermentazione e affinamento "sur lies" avvengono in botti di cemento vetrificato a temperatura controllata.

GRADAZIONE ALCOLICA

12,50% vol. circa

COLORE

Giallo paglierino vivace e brillante, con eleganti riflessi verdognoli.

NOTE OLFATTIVE E GUSTATIVE

Profumo elegante ed intenso, con note varietali di salvia, foglia di pomodoro e mentuccia, che si mescolano a sentori fruttati di pompelmo e frutta esotica. In bocca è fresco, avvolgente, sapido e persistente.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10 - 12 °C

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, si accompagna egregiamente agli antipasti di pesce in genere e soprattutto a crostacei, agli asparagi, alle minestre di verdure e a risotti alle erbe.

AZIENDA AGRICOLA ALTÙRIS S.S.A.