

== Sauvignon Blanc

2021



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA

Denominazione: IGP TreVenezie

Collocazione geografica: Friuli Venezia Giulia

Uve: 100% Sauvignon Blanc

Il territorio

Zona di produzione: Vigneti aziendali, provincia di Pordenone

Altitudine: 7-8 m s.l.m.

Esposizione: Nord-Sud

Terreno: Medio impasto argilloso

Sistema di allevamento: Guyot doppio capovolto

Densità: 3600 viti/ha

Difesa: Produzione Integrata SQNPI

Dati tecnici

Vendemmia: Meccanica, prima decade di settembre

Vinificazione: Le uve raccolte perfettamente mature vengono diraspate e pigiate in maniera soffice. Segue la fermentazione termocontrollata in recipienti di acciaio inox a 12°C.

Affinamento: In recipienti di acciaio inox per un lungo periodo sulle proprie fecce fini. Frequenti *bâtonnage*.

Gradazione alcolica: 13,50% vol

Acidità totale: 7,20 g/L

Note degustative

Colore: Giallo paglierino.

Profumo: Eleganti sentori agrumati di mandarino si mescolano a note erbacee di salvia e foglia di pomodoro.

Gusto: Fresco e sapido, di media struttura e con tipico retrogusto fruttato di pesca.

Abbinamento: Con la sua complessità di profumi, si presta a molteplici abbinamenti come pesci dalla spiccata aromaticità, gazpacho e ricette etniche.

Temperatura di servizio: 8-10°C

Formato bottiglia: 0,75 L

Caratteristiche dell'annata

L'annata 2021 è stata caratterizzata da una primavera secca, con piogge concentrate tra maggio e giugno. L'estate calda ha poi garantito un'ottima maturazione delle uve portando a buoni precursori aromatici.



Terre di Ger
Via Strada della Meduna 17,
Fratina di Pravisdomini 33076 (PN, Italia)
T. +39 0434 644452 F. +39 0434 645561
info@terrediger.it - www.terrediger.it