

SAUVIGNON "RONC DI JURI

FRIULI COLLI ORIENTALI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



- Vitigno:** Sauvignon Blanc
- Lavorazione:** per questo vino scegliamo le migliori partite di uva, raccolte a piena maturazione. La pigiatura è sofficissima. Il mosto fermenta in barriques di rovere francese, nuove e di secondo passaggio. Il vino resta sui lieviti fino a pochi giorni prima dell'imbottigliamento. Per tutto il periodo dell'affinamento in legno (10 mesi) vengono effettuati 4 batonnage al mese. La malolattica è svolta al 100%
- Durata:** 10 anni e più
- Colore:** giallo oro brillante
- Profumo:** complesso e delicato, con note evidenti di pesca bianca e sentori di salvia, molto in sottofondo sensazioni di vaniglia e tostatura
- Sapore:** morbido, di larga struttura e lunga persistenza, con note tostate e vanigliate; grasso ed avvolgente. Retrogusto di frutta e nocciole
- Abbinamenti:** risotto agli asparagi o alle erbe aromatiche, branzino al forno con patate e pomodori, carni bianche alla griglia o speziate

AZ. AGR. ALESSIO DORIGO

VIA CASE SPARSE CAMPO I - 33040 PREMARIACCO - UD - ITALIA

T: +39 0432 634161 - E: INFO@DORIGOWINES.COM - WEBSITE: WWW.DORIGOWINES.COM