

Aganis

SAUVIGNON

DOC Friuli Colli Orientali

13% vol | formato: 0,75 l

Caratteristici sentori vegetali di peperone verde, finocchio e timo che si unisce al fruttato di lime, mela verde, pompelmo e frutto della passione.

VITIGNO	Sauvignon
UBICAZIONE VIGNETI	Areale dei Colli Orientali
ALTITUDINE (s.l.m.)	200-250
TERROIR	Ponca
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Doppio capovolto, guyot
VENDEMMIA	Settembre
PRESSATURA	Soffice
PRIMA FERMENTAZIONE	15-17°C con lieviti selezionati
AFFINAMENTO	20% in barrique per 4 mesi
ACIDITÀ (g/l)	5-5,6
PH	3,3-3,5
ZUCCHERI (g/l)	4-5
SOLFOROSA LIBERA (mg/l)	25-30
ABBINAMENTO	Pesce di mare
PIATTO FRIULANO	Orata al forno
TEMPERATURA DI SERVIZIO	8-10 °C



Società Agricola Aganis s.s.

Via Cocul 2 Treppo Grande (UD) | +39 0422855885 • info@aganis.wine • www.aganis.wine • @aganis.wines  