

CANTINA ORZAIA



Vitigno

Uve: Sauvignon

Denominazione: Doc Friuli Grave

Sistemi di allevamento: Guyot

Terreno: Medio impasto

Epoca vendemmiale: Inizio settembre



Dopo la pressatura soffice, il mosto viene sottoposto a una stabulazione a freddo pre-fermentativa, utile a preservare i precursori aromatici varietali. La fermentazione avviene in acciaio inox a temperatura controllata per circa una settimana. Il vino prosegue l'affinamento in acciaio per mantenere freschezza, vivacità ed espressione aromatica.



Colore: Giallo Paglierino

Profumo: Si distingue per una bella intensità aromatica, con un profilo elegante e ben bilanciato tra note tropicali mature e i tipici sentori vegetali della varietà, che donano freschezza e complessità.

Gusto: Fresco e armonico, ha una piacevole sapidità che accompagna il sorso e ne prolunga la persistenza.

Temperatura di servizio: 12°C



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA

