



ANGORIS
1648



Sauvignon Blanc

DOC FRIULI COLLI ORIENTALI
LINEA LOCATELLI



Sauvignon Blanc 100%



Stabili della Rocca ~ Allevamento a Sylvoz ~ Vendemmia
metà settembre



13,5% Vol.



Ponca (marna eocenica) ~ Esposizione Est-Ovest ~ 90
m.s.l.m. ~ Area produttiva 2 ha



Piantato nel 1992 ~ Densità impianto 3.100 ceppi/ha ~ Resa
70 quintali/ha ~ Numero bottiglie 16.000



Dopo la macerazione a freddo, la fermentazione del mosto
avviene a temperatura controllata per 10 giorni. In seguito, il
vino viene fatto riposare 8 mesi in contenitori in acciaio inox e
viene successivamente affinato in bottiglia per 1 mese.



Giallo paglierino con riflessi verdolini.
Al naso è delicato e aromatico con note di sambuco, menta
verde, basilico, salvia, pesca gialla e papaya.
Il gusto è ricco, denso, pieno, elegante, lungo e mineralità,
con un'acidità importante.



Ideale abbinato a sauté di cozze e vongole, pesce alla griglia,
piatti di verdure, asparagi e uova lesse, o risotti saporiti.
Temperatura di servizio 10 - 12 °C



GILBERT & GAILLARD ~ GOLD MEDAL
GILBERT & GAILLARD ~ 92 POINTS
BIBENDA ~ 4 GRAPPOLI
CONCOURS MONDIAL SAUVIGNON ~ SILVER MEDAL

