



ANGORIS
1648



Sauvignon

DOC FRIULI
LINEA CLASSICA



Sauvignon Blanc 100%



12,50% Vol.



Pianura con terreni poco calcarei, ricchi di argille nobili amalgamate con ghiaie rosse.



Dopo una breve macerazione a freddo, la fermentazione del mosto avviene a temperatura controllata.

Successivamente il vino viene fatto riposare per 5 mesi in contenitori in acciaio inox.



Giallo paglierino con riflessi dorati.

Intenso, aromatico con note di peperone e foglia di pomodoro, ananas e pesca bianca; note di menta, rosmarino, maggiorana e timo.

Secco e di media struttura; elegante, caldo e ben equilibrato.



Ideale da solo o salumi affumicati, finocchiona Toscana, salmone affumicato, timballi di verdure saporite e asparagi; trota di San Daniele agli agrumi.

Temperatura di servizio 8 - 9 °C

