



ANGORIS
1648



Sauvignon Blanc

DOC FRIULI ISONZO

VILLA LOCATELLI



Sauvignon Blanc 100%



Villa Locatelli ~ Allevamento a Guyot ~ Vendemmia inizio settembre



12,0% Vol.



Pianura con terreni poco calcarei, ricchi di argille nobili amalgamate con ghiaie rosse ~ Esposizione Nord-Sud ~ 47 m.s.l.m. ~ Area produttiva 8 ha



Piantato nel 2003 ~ Densità impianto 7.200 ceppi/ha ~ Resa 90 quintali/ha ~ Numero bottiglie 65.000



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



CONCOURS MONDIAL DU SAUVIGNON ~ GOLD MEDAL

