ANGORIS
1648

Sauvignon Blanc

DOC FRIULI COLLI ORIENTALI

LINEA ANGORIS



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

TENUTA DI ANGORIS ~ Località Angoris 7 ~ 34071 ~ Cormons (GO) ~ Italy ~ Ph. (+39) 0481.60923 ~ E-mail: info@angoris.it ~ Website: www.angoris.com