



CASTELLO DI BUTTRIO



SAUVIGNON

DOC FRIULI COLLI ORIENTALI



Vitigno:	Sauvignon Blanc
Denominazione:	DOC Friuli Colli Orientali
Provenienza delle uve:	Dai vigneti del Castello di Buttrio.
Terreno:	Alternanza di marne ed arenarie di origine eocenica, in friulano detta "ponca".
Giacitura dei terreni:	Collinare, i terreni sono terrazzati per consentire una migliore coltivazione della vite.
Microclima:	La posizione delle colline del Castello di Buttrio - 142 mslm - garantisce una perfetta ventilazione e le ideali escursioni termiche in vendemmia conferiscono alle uve ottime maturazioni.
Età del vigneto:	Varia, dai 10 ai 40 anni.
Forma di allevamento:	Guyot
Gestione del vigneto:	Gestione integrata a basso impatto ambientale per la ricerca dell'espressione del territorio.
Epoca di vendemmia:	Determinata sulla base di periodici controlli di zuccheri, acidità, contenuto polifenolico, maturità aromatica e assaggio delle uve.
Vinificazione:	Pressatura soffice con separazione delle diverse frazioni di pressa. Decantazione statica a 14°C per 24-36 ore. Fermentazione in vasche di acciaio inox alla temperatura controllata di 18-20°C.
Affinamento:	6-8 mesi a contatto con i lieviti di fermentazione mantenuti periodicamente in sospensione.
Commercializzazione:	8-10 mesi dalla vendemmia.
Caratteristiche organolettiche:	Colore: giallo paglierino Profumo: molto aromatico ma delicato; riconoscibili il peperone giallo e la salvia con sentori di frutta tropicale, pesca e melone. Sapore: gusto pieno, elegante e vellutato. Di ottima struttura e armonica acidità.
Accostamento al cibo:	Si esalta sui crostacei in genere ed in particolare sugli scampi, siano essi crudi che a condire la pasta alla buzara. Perfetto con l'aragosta e l'astice in tutte le declinazioni, fino ai pesci al forno con profumi mediterranei. Ottimo sui risotti di erbe aromatiche di primavera.
Temperatura di servizio:	8° - 10° C
Calice consigliato:	