

GILDO

Vini & Spumanti



SAUVIGNON

TIPO DI VINO	—	Bianco secco
ZONA VITIGNO	—	Colli Orientali del Friuli
VITIGNO	—	Alloctono - Sauvignon in purezza
TERRENO	—	Zona collinare, costituito da marna calcarea
ANNO VIGNETI	—	Dal 1985 al 2002
ALLEVAMENTO	—	Cappuccina
VENDEMMIA	—	Manuale nella prima decade di settembre
DATI ANALITICI	—	Gradazione alcolica: 13,5% Vol.
TEMPERATURA	—	12 - 14° C

VINIFICAZIONE

Vinificazione in bianco con criomacerazione seguita da spremitura soffice e fermentazione in botti di acciaio inox termo-controllate.

AFFINAMENTO

In vasche di acciaio per sei mesi a cui segue un affinamento in bottiglia prima della messa in vendita.

COMMERCIALIZZAZIONE

Inizio della primavera successiva alla vendemmia.

CARATTERISTICHE DEL VINO

Vino bianco di colore giallo dorato chiaro. Aroma tipico che ricorda i fiori gialli, la salvia, la menta, il peperone e il melone. Vino di grande struttura, corposo e dotato di buona acidità.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Vino da aperitivo che si abbina a primi piatti, creme, minestre, formaggi di media stagionatura, prosciutto crudo, pesce e crostacei.