

# Sauvignon



## Sauvignon 2017

### Denominazione

Bianco - D.O.C. FRIULI ISONZO - RIVE ALTE

### Numero di bottiglie prodotte

2.000/750 mL

### Ubicazione del vitigno

Brazzano (Cormons) nel Nord-Ovest della D.O.C. Friuli Isonzo

### Cru

"Vignis di Brach", nell'area Rive Alte

### Vitigno

100% Sauvignon Blanc

### Anno di impianto del vitigno

1958 - 1977 - 1983

### Altitudine

60 metri sul livello del mare

### Tipologia del terreno

Terrazzo fluviale eocenico di medio impasto e presenza di scheletro

### Resa

90 q.li per ettaro

### Sistema di allevamento

Guyot bilaterale

### Densità d'impianto

3.000 piante per ettaro

### Epoca di vendemmia

Prima decade di settembre

### Metodi di difesa

Gestione responsabile ed ecosostenibile a basso impatto ambientale

### Raccolta

Rigorosamente manuale

### Vinificazione

Alla diraspatura delle uve e pigiatura segue la pressatura soffice. Il mosto ottenuto da chiarifica tramite decantazione statica fermenta a temperatura controllata in recipienti di acciaio inox.

### Fermentazione

Molto lenta, per 16 giorni

### Temperatura di fermentazione

15 ÷ 17°C

### Evoluzione

Bâtonnage per 3-4 mesi su deposito fine

### Epoca di imbottigliamento

Luglio 2018, chiusura con tappo di sughero naturale.

### Periodo di affinamento

2 mesi in bottiglia, prima della messa in vendita in locale termocondizionato.

### Gradazione alcolica

13,5% vol.

### Capacità di imbottigliamento

Vino da bere o da conservare per 2-5 anni

### Epoca di massimo godimento

2-3 anni

### Colore

Colore giallo paglierino brillante e di media intensità

### Naso

Naso di agrumi e fiori dolci con sfumature classiche che ricordano orti soleggiati a contatto con foglie di pomodoro e peperoni gialli, pesche mature e fiori di sambuco.

### Bocca

Le esperienze aromatiche si protraggono con coerenza al palato, con un finale caldo e asciutto sostenuto dalla mineralità che il terroir di Brazzano conferisce.

### Abbinamenti

Coquillage, ostriche, si abbina con risotti di mare e pesci bianchi salati.

Eccezionale con l'aragosta e con l'astice nelle preparazioni più semplici. Ideale con i piatti della tradizione: uova ed asparagi.

### Temperatura di servizio

Non inferiore ai 10°C

# BRACCO

1881

## Azienda Agricola Bracco

Brazzano di Cormons (Go) Friuli - Italia

tel +39.0481.60002

[www.bracco1881.com](http://www.bracco1881.com)

[info@bracco1881.com](mailto:info@bracco1881.com)