

Sauvignon

Sentori di lime e salvia si fondono con un'esplosione di frutta tropicale e frutta matura. Ottimo come aperitivo.
Hints of lime and sage blend with an explosion of tropical and ripe fruit. Ideal for appetizers.



Denominazione: D.O.C. Friuli

Allevamento: Guyot

Metodi di difesa: lotta antiparassitaria integrata ad impatto ambientale controllato

Vendemmia: ultima decade di agosto / prima decade di settembre

Vinificazione: l'uva viene delicatamente diraspata e lasciata macerare per un breve periodo. Successivamente viene pressata in modo soffice ed il mosto ottenuto viene chiarificato. Il mosto quindi viene suddiviso in due aliquote: una parte fermenta a temperatura controllata in recipienti di acciaio inox, mentre la restante in botti di rovere di media tostatura.

Affinamento: a fine fermentazione il vino viene mantenuto sui lieviti per 6 mesi. Il vino imbottigliato viene normalmente conservato in locali termo condizionati.

NOTE SENSORIALI

Colore: giallo paglierino con riflessi verdi; pieno, luminoso e fresco.

Profumo: intenso, tipico, elegante e articolato. La ricchezza di aromi evidenzia la frutta con ribes nero, il frutto della passione, il melone bianco; i fiori di sambuco; le spezie con il peperoncino e lo zenzero; e la freschezza con le foglie di origano e le foglie di menta. Le note varietali di bosso e foglia di pomodoro si uniscono a lievi accenni agrumati di lime e pompelmo. Evoluzione continua.

Gusto: ampio, fresco, ricco ed equilibrato. La complessità dei profumi trova eccellente corrispondenza al palato. Sentori di lime e salvia si fondono con un'esplosione di frutta tropicale e frutta matura. Grande freschezza, piacevole sapidità ed acidità equilibrata. Lungo e progressivo con richiami minerali nel finale, la persistenza è notevole.

Abbinamenti: ottimo come aperitivo, si accompagna egregiamente agli asparagi, alle minestre di verdure, ai passati di legumi e al pesce marinato.

Servire a: 13-15° C

Appellazioni: D.O.C. Friuli

Training system: Guyot

Pest management: integrated pest control with controlled environmental impact

Harvest time: last week of August / first week of September

Vinification: the grapes are gently destemmed and left to macerate for a short period. Then they are gently pressed and the must obtained is clarified. The must is then divided into two portions: one part ferments at a controlled temperature in stainless steel containers, while the remainder ferments in medium toasted oak barrels.

Ageing: at the end of fermentation, the wine is kept on the yeasts for 6 months. The bottled wine is normally stored in temperature-controlled rooms.

SENSORY NOTES

Colour: straw yellow with green hues; full, bright and fresh.

Aroma: strong, typical, elegant and complex. The richness of the aromas highlights fruity notes of blackcurrant, passion fruit, white melon; elderflower; spicy notes of chilli and ginger; and the freshness of oregano and mint leaves. Varietal notes of boxwood and tomato leaf combine with light citrus hints of lime and grapefruit. Continuous evolution.

Taste: full, fresh, rich and balanced. The complexity of the aromas finds excellent correspondence on the palate. Hints of lime and sage blend with an explosion of tropical and ripe fruit. Great freshness, pleasant sapidity and balanced acidity. Long and progressive finish with mineral hints, remarkably persistent.

Pairings: ideal for appetizers, goes very well with asparagus, vegetable and legume soups and marinated fish.

Serving temperature: 13-15° C



BACCICHETTO
UMBERTO

Umberto Baccichetto & C.s.s. Via Lignano, 46 33050 Precenico (UD)

T. +39 0431 58208 www.vini-umbertobaccichetto.it info@vini-umbertobaccichetto.it