



AZIENDA AGRICOLA ZOF



Vitigno: Chardonnay.

Epoca di raccolta: prima metà di settembre.

Vinificazione: in bianco (il mosto viene subito separato dal raspo e dalle bucce mediante spremitura soffice).

Fermentazione: in vasche d'acciaio termocondizionate.

Elevazione: in vasche d'acciaio.

Imbottigliamento: nel mese di aprile.

Il Sauvignon: ha colore giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli. La sua raffinata eleganza si manifesta all'olfatto con sensazioni che vanno dalla mela alla crosta di pane fino all'artemisia, se invecchiato. In bocca è sempre fresco ed asciutto con equilibrata acidità e buona persistenza.

Accostamenti gastronomici: ottimo come aperitivo, antipasti leggeri, pastasciutte e secondi di pesce a carne bianca, delicato con primi a base di erbe e legumi.

Mescita: 10 - 12 gradi in calici ampi a tulipano.

Capacità di evoluzione in bottiglia: 4 anni.

Alcool (% vol.): 13,4

Zuccheri (g/l): 2,3 (Secco)

Acidità Totale (g/l): 5,6



Via Papa Giovanni XXXIII, 32/a
Corno di Rosazzo - UD (Italia)
Tel +39 0432 759673 - Fax +39 0432 759284

Partita IVA 01812290300
N° iscrizione reg.imp. 198977 - 1977UD
Web www.zof.it - Email info@zof.it