



AZIENDA AGRICOLA ZOF



Vitigno: Sauvignon.

Epoca di raccolta: inizio settembre.

Macerazione: parte delle uve vengono criomacerate (l'uva diraspata viene posta in una vasca e portata ad una temperatura di 5° C) per dodici ore.

Vinificazione: la restante parte viene vinificata 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 paglierino brillante con riflessi giallo verdognoli. Le sensazioni più belle sono date dal bouquet: intenso e delicato, leggermente aromatico che ricorda quello della frutta matura, peperone verde, banana e salvia, frutta esotica e melone. Al palato si rivela deciso, vivace grazie alla buona sapidità e aromaticità, di buon corpo; risulta equilibrato nelle sensazioni nasobocca.

Accostamenti gastronomici: è vino da aperitivo, da antipasti al prosciutto, pesce nobile come aragosta, astice, scampi, salmone e pesci salsati, ottimo con creme e minestre delicate, brodi, risotti di pesce e sformati di verdure, e con piatti a base di uova.

Mescita: 10 gradi in calici da bianchi importanti.

Capacità di evoluzione in bottiglia: 4 anni.

Alcool (% vol.): 12,7

Zuccheri (g/l): 2,5 (Secco)

Acidità Totale (g/l): 5,1



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