



COLLIO SAUVIGNON

UVE UTILIZZATE:

100% Sauvignon

**FORMA DI ALLEVAMENTO
E DENSITÀ D'IMPIANTO:**

guyot 5000 ceppi per ettaro

**MODALITÀ ED EPOCA
DI VENDEMMIA:**

manuale, seconda decade di settembre

ZONA DI PRODUZIONE:

*comune di Cormons (Gorizia) in
Località Žegla nel cuore della zone d.o.c.
Collio ad un'altitudine di 90mt s.l.m.
I filari sono orientati lungo la direzione
nord-sud per avere una omogenea
esposizione al sole.*

**CARATTERISTICHE
DEL TERRENO:**

*i terreni presentano giacitura collinare
e sono costituiti da marne arenarie
di origine eocenica, in dialetto locale
chiamate "ponka".*



VINIFICAZIONE:

*pressatura soffice delle uve, decantazione
a freddo del mosto. La fermentazione
ed il successivo affinamento avvengono
completamente in vasche d'acciaio.*

**NOTE OLFATTIVE
E DEGUSTATIVE:**

*necessita per la sua complessità, di una
breve ossigenazione, che gli consente
d'esprimere al meglio sentori eleganti
di fiori di sambuco e glicine, foglie
di pomodoro, salvia e rosmarino che
persistono lungamente al palato.*

**ABBINAMENTO
ENOGASTRONOMICO:**

*ottimo con antipasti di pesce, risotti ai
frutti di mare o verdure di stagione ed
asparagi.*

**AZIENDA AGRICOLA
& VIGNETI**

*Località Žegla n°10
Cormons (GO)
T&F +39 0481 61177
info@colleduga.com
www.colleduga.com*