



COLLIO SAUVIGNON

UVE UTILIZZATE:

Sauvignon

FORMA DI ALLEVAMENTO:

Guyot

DENSITÀ D'IMPIANTO:

5200 ceppi per ettaro

**MODALITÀ ED EPOCA
DI VENDEMMIA:**

manuale, prima metà di settembre

ZONA DI PRODUZIONE:

*comune di Cormòns (Gorizia) in
Località Zegla nel cuore della zona
D.O.C. Collio*

**CARATTERISTICHE
DEL TERRENO:**

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



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 tartare di carne, risotti con
verdure di stagione, frittata con erbe ed
asparagi*

AZIENDA AGRICOLA COLLE DUGA DI PRINCIC DAMIAN

34071 ZEGLA N. 10 CORMÒNS (GO) ITALIA - TEL/FAX +39 0481 61177 - P. IVA 00461520314