

SAUVIGNON LIENDE

D.O.C. Friuli Colli Orientali

La parola Liende è di origine friulana e significa leggenda. Si tratta di una produzione speciale proposta solo nelle annate migliori. In particolare il Sauvignon Liende lo otteniamo da uve provenienti dai vitigni aziendali più vocati, con un'età media di oltre quarant'anni. Le diverse epoche di vendemmia dei grappoli ne garantiscono un'inaspettata complessità.

Colore giallo paglierino con riflessi verdi. Profumo intenso e molto fine. Ottima corrispondenza naso-bocca, si distingue per la grande struttura e la rotondità, accompagnate da una buona acidità e notevole persistenza.



VITIGNO	Sauvignon Blanc 100%
DENOMINAZIONE	D.O.C. Friuli Colli Orientali
GIACITURA	Vigneto situato a 120 m s.l.m., esposizione Est-Sud-Est in terreno collinare di marne e arenarie di origine eocenica
VINIFICAZIONE	In bianco, con spremitura soffice e fermentazione in acciaio a 18°C
AFFINAMENTO	Sosta di 7 mesi sulle fecce fini in vasche d'acciaio, poi almeno un anno in bottiglia prima della messa in vendita
Anno d'impianto	1978 / 1979
Primo anno di produzione	2013
Gestione vigneto	Inerbito
Metodi di difesa	Lotta antiparassitaria integrata a basso impatto ambientale. Biologico dalla vendemmia 2021
Sistema di allevamento	Doppio capovolto modificato e guyot
Densità d'impianto	3.000 ceppi/ettaro
Modalità di raccolta	A mano, in cassetta, con selezione dei grappoli
Temperatura	Servire a 10-12°C in calice ampio
ABBINAMENTO	Ottimo da aperitivo, per antipasti di pesce crudi, ostriche e tartufi di mare, piatti di pesce saltati o bolliti, piatti a base di funghi, minestre, creme e vellutate