



# SOBAJA

## *Sauvignon Grave Doc Friuli*

NOME DEL VINO: Sobaja Sauvignon

DENOMINAZIONE: Friuli Venezia Giulia DOC

UVE: 100% Sauvignon

ZONA DI PRODUZIONE: Esclusivamente vigneti Pradio

TIPOLOGIA DI TERRENO: Di origine alluvionale composta dal 40% al 60% di sassi

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

DENSITÀ IMPIANTO: 5.500 viti per ettaro

RESA PER ETTARO: Circa 8.000 kg di uva

PERIODO DI RACCOLTA: Prime 2 settimane di settembre

TECNICA DI VINIFICAZIONE: L'uva dalla raccolta alla pigiatura viene protetta dalle ossidazioni mediante l'impiego di ghiaccio secco: la macerazione è a freddo in pressa. La fermentazione a temperatura controllata e la lunga sosta sui lieviti permettono di esaltare le caratteristiche varietali e del terroir.

AFFINAMENTO: In acciaio e poi in bottiglia per almeno 2 mesi

IMBOTTIGLIAMENTO: All'origine

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: All'aspetto presenta un colore giallo paglierino con lievi sfumature verdoline, profumo di buona intensità, netto nei sentori di foglia di pomodoro, leggera salvia che sfumano nel tempo a sensazioni più dolci di pesca bianca. In bocca, le sensazioni aromatiche, leggermente agrumate si uniscono a quelle fresche e minerali.

ABBINAMENTO CONSIGLIATO: Antipasti a base di pesce anche crudo, formaggi caprini.