

Tenuta Casate

SAUVIGNON BLANC

D.O.C. Friuli

Note degustative: Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Ha un profumo che ricorda la frutta esotica e la foglia del pomodoro. Il sapore è grasso, invitante.

Vinificazione: Pigiadiraspatura immediata all'arrivo in cantina delle uve, raccolte a una temperatura di 22°C. Criomacerazione a 5/6°C. Pressatura soffice. Raffreddamento del mosto a 15°C. Decantazione per una notte. Travaso del mosto pulito con inoculo dei lieviti selezionati. Fermentazione a 18°C per 14 giorni.

Travaso e affinamento in vasca d'acciaio.

Abbinamenti consigliati: Vino da aperitivo e da abbinare con formaggi erborinati o di media stagionatura.

Tasting notes: Straw-yellow colour with greenish highlights.

Fragrance reminiscent of tropical fruit and tomato leaf. Rich and inviting flavour.

Vinification: Grapes harvested at a temperature of 22°C are destemmed and crushed immediately at arrival in the winery. Cold maceration at 5/6°C. Soft pressing. Cooling of the must at 15°C. One night decanting. Racking of the clean must and inoculation of selected yeasts. Fermentation at 18°C for 14 days. Racking and refinement in stainless steel vats.

Food pairing suggestions:

It goes well as aperitif wine or with blue-veined cheese and medium aged cheese.

