

# DODIS

## SAUVIGNON

I.G.T. Venezia Giulia



**Uve utilizzate:** 100% Sauvignon proveniente dai terreni collinari del Friuli orientale

**Vendemmia:** A mano, in cassette con selezione dei grappoli

**Vinificazione:** Macerazione del pigiato a temperature di 4°C per 18 ore, seguita da una soffice spremitura e fermentazione a temperatura di 16°C. Seguono travasi ed affinamento sui lieviti fino all'imbottigliamento

**Gradazione alcolica:** 13.00%

**Degustazione:** Colore giallo paglierino. Profumo caratteristico, ricco di aromi che vanno dai sentori di salvia, bosso e sambuco. Buona corrispondenza al gusto, morbido, pieno ed elegante

**Gastronomia:** Ottimo come aperitivo, indicato con gli asparagi bianchi, il pesce ed i crostacei, le minestre e le creme

**Temperatura di servizio:** 8°-10°C