



## SAUVIGNON

### Colli Orientali del Friuli

Denominazione di Origine Controllata



Area di coltivazione	Oleis di Manzano
Varietà	Sauvignon 100 %
Tipo di terreno	Marne eoceniche

#### CARATTERISTICHE

Colore	Giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli.
Aromi	Dotato di ottima intensità olfattiva. L'aroma ricorda la salvia, il peperone fresco ed il sambuco.
Gusto	Invitante con la capacità di sedurre il palato con quella sua sapidità fusa alla struttura e all'ampiezza.
Temperatura di servizio	10 - 12°C
Abbinamenti	Antipasti di frutti di mare, crostacei, contorni a base di melanzane e zucchine, risotti con erbe forti.

#### BOTTIGLIE

Disponibili da 750 ml e confezionate in cartoni da 12 bottiglie.

