



BORGOMOLINO
Wine & More

SAUVIGNON BLANC IGT TREVENEZIE



LINEA	Borgo Molino
VITIGNO	100% Sauvignon
ZONA PRODUZIONE	Friuli Venezia Giulia
TIPO TERRENO	Di origine alluvionale, pianeggiante e medio impasto, a tratti ghiaioso.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
ALTITUDINE	30-180 mt. sul livello del mare
EPOCA VENDEMMIA	Metà Settembre
VINIFICAZIONE	Iniziale diraspatura (separazione acini dai raspi) e conseguente pressatura soffice (separazione mosto dalla buccia). Decantazione con conseguente illimpidimento del mosto che fermenta a temperatura controllata di 16°-18°. In seguito il vino rimane in affinamento sui lieviti attraverso frequenti battage per alcuni mesi.
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA	2 mesi in bottiglia
COLORE	Giallo paglierino chiaro, con riflessi verdognoli.
OLFAITO	Profumo intenso e complesso, con spiccate note vegetali, che ricordano la foglia di pomodoro, peperone, salvia accompagnati da un'intenso profumo storico.
PALATO	Intenso, minerale, elegantemente seccato, molto equilibrato con un retrogusto lungo e ritmico con spiccate note esotiche, come papaya e frutto della passione.
ALCOOL	12,5 % vol.
ESTRATTO SECCO	26 gr/l
ZUCCHERI RESIDUI	5 gr/l
ACIDITÀ TOTALE	6,2 gr/l
PH	3,25
CHiusura	Tappo in sughero microgranulato
TEMPERATURA DI SERVIZIO	10°- 12° C
CONSERVAZIONE	In luogo fresco, al riparo da luce e fonti di calore.
ABBINAMENTI	Perfetto sia come aperitivo, che accompagnato a piatti di pesce, ricci delicati, e minestrone.



52 - 0,75 l

BRINDIAMO

ALLA SCOPERTA DEL SAUVIGNON BLANC

27 gennaio 2023, ore 18:00

Caffetteria Gracchi
Via Fabio Massimo, 27 - Roma



MARCO SCOLARIS

Sauvignon Doc Collio

Ottenuto dalla vinificazione in purezza dell'uva Sauvignon R3, clone tipicamente friulano. Colore giallo paglierino con riflessi tendenti al verdognolo. Il profumo è quasi selvatico, con sensazioni di peperone giallo, salvia, pesca e una nota di foglia di pomodoro. Nerbo morbido ed elegante, con lunga persistenza aromatica.

CARATTERISTICHE

Allevamento: doppio capovolto (cappuccino) e guyot
Terreno: marne ed arenarie stratificate di origine eocenica con esposizione a mezzogiorno
Resa uva: 85 q.li/ha.
Desità d'impianto: 5000 piante/ha.
Vinificazione: in bianco con pressatura soffice, pulitura del mosto per decantazione, fermentazione a temperatura controllata di 18°- 20° C per 15-20 giorni
Affinamento: 3 mesi in botti di cemento e 2 mesi in bottiglia
Temperatura di servizio: 12°- 14° C
Gradazione alcolica: 12.50% vol.
Abbinamenti gastronomici: risotto ai funghi, carpaccio di tonno, spaghetti alla scogliera, pesce alla griglia

Derives entirely from the vinification of Sauvignon R3 grapes, typical clone of Friuli Venezia Giulia. Straw-yellow with greenish highlights. Its bouquet is almost gamy, with sensations of yellow pepper, sage, peach and a hint of tomato-leaf. Soft and refined backbone, it finishes with a long aromatic persistence.

CHARACTERISTICS

Vine training system: double arched cane (cappuccina) and guyot
Soil type: marls and stratified sandstone of Eocene origin, vineyards facing South
Yield per hectare: 85 quintals of grapes
Average planting density: 5000 rootstocks per hectare
Vinification: soft pressing, purification of the must and fermentation without marc at controlled temperature of 18°- 20° for 10-15 days.
Refinement: 3 months in cement tanks and aged in bottle for 2 months
Serving temperature: 12°- 14° C
Alcohol: 12.50% vol.
Pairing: mushrooms risotto, tuna carpaccio, shellfish spaghetti, grilled fish

