

Fossa Mala

Classificazione **SAUVIGNON DOC FRIULI GRAVE**

Provenienza
Dal vigneto aziendale
situato nel comune di Fiume Veneto.

Uve
100% Sauvignon Blanc.

Terreno e vigneto
Terreno di tipo limoso argilloso. Il vigneto presenta
7800 ceppi per ettaro e il sistema di allevamento
è il guyot monolaterale.

Vinificazione
Il vigneto presenta due cloni, il classico R3 che da
vini molto profumati e il 297 da cui si ottengono
vini molto strutturati. Le uve del clone aromatico
sono state macerate per una notte a 6 °C mentre
le altre sono state vinificate in bianco.
I mosti ottenuti decantati a freddo per ottenere
un succo molto pulito sono stati assemblati
e la fermentazione è stata condotta in serbatoio
d'acciaio inox a temperatura controllata
(max 16 °C). Questa si è protratta per circa 14
giorni al termine dei quali si sono operati due
travasi per separare il vino dalle fecce più pesanti
e lasciarlo a contatto con quelle più fini. I freddi
invernali hanno aiutato il vino a stabilizzarsi
e illimpidirsi in modo naturale e a consegnarci un
Sauvignon che debolmente chiarificato e filtrato è
stato messo in bottiglia.

Caratteristiche Organolettiche
Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli,
al naso si presenta giustamente aromatico con
sentori di frutta quale la pesca a pasta bianca
e di fiori di campo. Al gusto richiama tutte
le sensazioni avvertite all'olfatto. Vino adatto
ad accompagnare molluschi o pesce sia crudo che
al vapore o fritto. Ottimo anche come aperitivo.
Temperatura ideale di servizio 10-12 °C
in bicchieri a tulipano.

