



*Azienda Agricola*  
**POGGIOBELLO**



## **SAUVIGNON**

### ***Colli Orientali del Friuli D.O.P.***

Vitigno internazionale, radicato in Friuli fin dalla prima metà dell'ottocento, trova ampia diffusione a partire dagli anni '80, quando alcune riuscite selezioni clonali e metodologie di coltivazione riescono ad esaltarne le caratteristiche aromatiche che lo rendono uno dei vini più eleganti del territorio.

**Uve:** Sauvignon 100%

**Provenienza:** Oleis di Manzano, vigneti di proprietà

**Altitudine:** 160 – 170 m s.l.m.

**Tipologia di terreno:** Marne eoceniche

**Metodo di allevamento:** Guyot e Sylvoz

**Densità d'impianto:** 4.550 ceppi per ettaro

**Resa delle Uve:** circa 65 quintali per ettaro

**Gradazione alcolica:** 12.5%

**Annata in commercio:** 2010

**Vinificazione:** Le uve vengono vendemmiate in epoche diverse, in 2 (o anche 3 traches) per riuscire a esprimere le diverse aromaticità del frutto. Criomacerate, le uve passano alla spremitura soffice e i mosti ottenuti svolgono fermentazione alcolica e parziale fermentazione malolattica in serbatoi di acciaio. Successivamente il vino permane sui lieviti per circa 6 mesi fino all'imbottigliamento.

**Il Vino:** Colore giallo paglierino con riflessi verdi. Al naso si sprigionano intensi aromi di sambuco, salvia, foglia di pomodoro e frutta tropicale. Sul palato si stende morbido e pieno, subito piacevole, seducente per suadanza aromatica ed espressività.

**Abbinamenti:** frittata di erbe aromatiche, timballo di spinaci e ricotta, peperoni ripieni al forno, parmigiana di melanzane, aragosta alla catalana.



**Berliner Wine Trophy 2010—Megadlia d'Oro**



**Mundus Vini 2010—Megdaglia d'Argento—  
Germania**



**Medaglia di Bronzo al  
Decanter World Wine Awards 2010**