



# COLLIO SAUVIGNON *Pàjze*



**CLASSIFICAZIONE:** Vino Bianco a Denominazione di origine Controllata

**ZONA DI PRODUZIONE:** COLLIO

Comune di San Floriano del Collio - Località Asci, Località Bivio

**SUPERFICIE VITATA:** Ha 2,00

**UVE:** 100 % Sauvignon

**TERRENO:** Collinare, costituito da marne ed arenarie stratificate di origine eocenica

**RESA PER ETTARO:** 60 - 70 q.li

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Doppio capovolto

**VENDEMMIA:** Manuale, entro la seconda decade di settembre

**VINIFICAZIONE:** Diraspapigiatura delle uve e successiva macerazione pellicolare per almeno 12 ore alla temperatura di 10°C. Pressatura soffice e pulizia del mosto per decantazione statica. Fermentazione alcolica per 8-10 giorni a temperatura controllata di 16-18 °C. Affinamento sulle fecce nobili "sur lie" in serbatoi di acciaio con periodi batonnage per almeno quattro-cinque mesi

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 13 - 14% vol. (a seconda dell'annata)

**COLORE:** Giallo paglierino con lievi riflessi verdognoli

**PROFUMO:** Intenso e persistente, ricorda la frutta tropicale, l'ananas, il peperone, la foglia di pomodoro, la salvia e la mentuccia

**SAPORE:** Di ottima struttura, secco, vivace, caldo di alcool, morbido e fruttato

**ACCOSTAMENTI:** Adatto ad accompagnare antipasti, primi piatti sostanziosi, frutti di mare e crostacei

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 10 - 12 °C