



PETRUCCO



SAUVIGNON
2012

azienda agricola petrucco

Di Lina e Paolo Petrucco s.s.
via Morpurgo, 12 - 33042 Buttrio (UD) Italia
Tel. +39 0432 674387 Fax +39 0432 673956
info@vinipetrucco.it - www.vinipetrucco.it

DOC | Colli Orientali del Friuli

VITIGNO:

100% Sauvignon

LUOGO DI PRODUZIONE:

Buttrio in Monte a 180 m s.l.m.

GIACITURA E TIPO DI TERRENO:

colline eoceniche con terreno tipicamente marnoso

TIPO DI ALLEVAMENTI: Guyot con 10 gemme

RESA ETTARO: 55 hl

VENDEMMIA: raccolta manuale

VINIFICAZIONE:

pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata tra 17°e 20°C, affinamento sui suoi lieviti per 7 mesi

GRADO ALCOOLICO: 14,19% vol.

ACIDITÀ TOTALE:

5,30 gr/lt

pH:

3,45

MALOLATTICA: non fatta

TOTALE PRODUZIONE: 10.500 bott. da lt 0,75

TIPO DI VINO: bianco secco

COLORE:

giallo paglierino con riflessi verdognoli

PROFUMO:

il profumo delicatamente aromatico, intenso e persistente, ricorda la foglia di fico, il peperone verde, la foglia di pomodoro, la salvia

SAPORE:

asciutto e pieno, con una nota minerale nel finale

ABBINAMENTI:

vino da antipasti al prosciutto, da pesce nobile come aragosta, astice, scampi, salmone e pesci salsati