



TORRE ROSAZZA

Sauvignon Friuli Grave DOC

Il segreto di note aromatiche

Il Sauvignon, con la sua elegante freschezza, seduce il palato. Grazie al microclima unico, con significative escursioni termiche, questa zona è l'habitat perfetto per vitigni aromatici. Qui, si svelano le note fruttate e floreali del loro ricco bouquet.

UVE	Sauvignon
ORIGINE	Friuli Grave, Tauriano di Spilimbergo
AFFINAMENTO	3 mesi in acciaio
ANNATA	2022
DATI ANALITICI	Alcol 12,5%
LONGEVITÀ	2-3 anni
	Contiene Solfiti

TERRENI

Terreno di origine alluvionale, caratterizzato da un primo strato superficiale che poggia su un secondo strato di ciottoli di varia grandezza, di origine calcarea e di dolomia, una roccia composta da carbonato di calcio e magnesio.

DEGUSTAZIONE

Si presenta di colore giallo paglierino con riflessi verdi. Al naso si sprigionano intense note agrumate, pompelmo rosa, salvia, foglia di pomodoro e frutta tropicale.

VINIFICAZIONE

Alla vendemmia di inizio settembre e alla spremitura soffice segue una fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata di 15-16° C.

ABBINAMENTI

Ideale per aperitivi e antipasti leggeri, questo vino si sposa con primi piatti come il risotto al radicchio e formaggi tipici quali il Piave.



LE TENUTE
LEONE ALATO

