

LA CASTELLADA

Sauvignon 2008

Prodotto:	Sauvignon
Annata:	2008
Denominazione:	Collio DOC
Nazione:	Italia
Regione:	Friuli-Venezia Giulia
Comune:	Gorizia, Oslavia
Varietà:	100% Sauvignon
Età delle vigne:	22 – 45 anni
Terreno:	Marnoso di origine eocenica - Ponca
Altitudine:	180 metri s.l.m.
Esposizione:	Nord/Est, Sud/Est
Periodo della vendemmia:	31 Agosto
Resa per ettaro:	45 quintali
Metodo di vendemmia:	Manuale
Metodo di fermentazione:	I grappoli sono stati diraspati e il pigiato è stato messo a fermentare in tini aperti di rovere di Slavonia per 4 giorni. La fermentazione è proseguita in barriques/tonneaux dove successivamente il vino ha svolto anche la malolattica
Maturazione e affinamento:	11 mesi in barriques/tonneaux e 12 mesi in vasca d'acciaio inox e almeno 12 mesi in bottiglia
Imbottigliamento:	Senza filtrazione
Gradazione alcolica:	14,5%
Temperatura di servizio:	14°C



**Località Oslavia, 1 – 34170 Gorizia (I) – Tel: +39 (0)481 33670 – Fax: +39 (0)481 531153
Cod. Fisc./P.Iva: 00166950311 - e-mail: info@lacastellada.it**