

RONCO DEI FRASSINI



SAUVIGNON VENEZIA GIULIA

VENDEMMIA 2023

Il Sauvignon è un lampo di freschezza che sveglia il palato, dove erbe e agrumi danzano nel calice. Pulito, vivace, come un vento che attraversa i sensi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Olfatto: pesca, note mediterranee, salvia, rosmarino, menta, molto balsamico, sentori di pietra focaia e sentori minerali sapidi.

Gusto: spiccata sapidità e mineralità. Ottima struttura, molto fresco, grande equilibrio con il naso, pesca, note mediterranee, balsamico.

VINIFICAZIONE

Tipo: bianco, secco

Pressatura: uva intera

Elevage: 12 mesi barrique

Affinamento in bottiglia: 12 mesi

VIGNETO

Comune: Nimis (Ud)

Altimetria: 280 m s.l.m.

Sistema d'allevamento: guyot semplice

Esposizione: sud/ sud-est

Tipologia di terreno: calcareo/marnoso

Epoca di vendemmia: inizio settembre



Visite in Cantina su appuntamento

Vendita diretta e Degustazioni presso l'Agriturismo Borgo Cloz

Via Nimis, 6 / Sedilis di Tarcento (Udine) / +39 329 7169001

Azienda Agricola di Federico Vizzutti. Sede legale via Ramandolo, 9 Nimis (UD)