

# Sauvignon

## Friuli Grave DOC

---

ALBINO  
ARMANI

VITICOLTORI DAL 1607

1607



---

Areas which are adequate for the cultivation of Sauvignon are truly rare and the "Magredi" area is definitely one of them. The few grape bunches that grow among the stones of the high Grave Friulana, attain here a wide panorama of aromas.

**Production zone:** Alpi Carniche of the high Grave Friulana.

**Grape varieties:** Sauvignon.

**Soil composition:** Loose and well aired soil mainly composed of characteristic calcareous white river stones from Grave, the result of flooding by the Meduna brook.

**Growing systems:** Guyot and casarsa with rigorous winter pruning and intervention on the vegetation to keep production under control. Integrated pest and soil management respecting the environment.

**Harvest:** In the second half of September.

**Vinification:** Cold maceration of the grapes in a controlled environment with minimum oxygen contact and fractional pressing of the grapes with soft airbag pressing. Fermentation at a controlled temperature in stainless steel.

**Sensory profile:** Yellow color with distinct green hints. The scent reveals the specific character of the variety: pepper, grapefruit, boxwood and black currant. Fresh, tasty and elegant on the palate.

**Food pairings:** Pleasant as an aperitif, it is an ideal accompaniment for tasty quiches, sauced or smoked fish.

**Service temperature:** 8-10 °C.

# Sauvignon

## Friuli Grave DOC

ALBINO  
ARMANI

VITICOLTORI DAL 1607

1607



I luoghi adatti alla coltivazione del Sauvignon sono davvero pochi e i Magredi sono fra questi. I grappoli che crescono tra le pietre dell'alta Grave Friulana raggiungono in questo luogo una carica aromatica completa.

**Zona di produzione:** Alpi Carniche dell'alta Grave Friulana

**Vitigno:** Sauvignon.

**Composizione del suolo:** Terreni sciolti e aerati molto ricchi di sasso calcareo della Grave (il caratteristico "claps" di color bianco), portato dalle esondazioni del torrente Meduna.

**Sistema d'allevamento:** Guyot e casarsa con potature invernali rigorose e precisi interventi in verde. Lotta integrata contro i parassiti e gestione del suolo nel rispetto dell'ambiente.

**Vendemmia:** Nella seconda metà di Settembre.

**Vinificazione:** Macerazione a freddo delle uve in atmosfera controllata con minimo contatto con l'ossigeno e spremitura frazionata delle uve con pressa soffice a polmone d'aria. Fermentazione a temperatura controllata e maturazione in acciaio inox.

**Profilo sensoriale:** Colore giallo paglierino, al profumo esprime i caratteri specifici della varietà: peperone, pompelmo, bosso, ribes nero. Al palato esprime una spiccata freschezza e una piacevole sapidità unite ad una grande eleganza.

**Abbinamento consigliato:** Piacevole aperitivo, si sposa in maniera eccellente con quiche di verdure e si esalta con preparazioni a base di asparagi. Ottimo con pesci salsati e affumicati.

**Temperatura di servizio:** 8-10 °C.