

L I S N E R I S[®]

2 0 1 7

P I C O L

Sauvignon Blanc

*dai nostri vigneti piantati nella parte più bella di un
piccolo altopiano di ghiaie profonde, trascinate a valle dalle acque
di scioglimento dei ghiacciai delle Alpi Orientali
Friuli - Italia*

VITIGNO Sauvignon Blanc	DENOMINAZIONE DOC Friuli Isonzo
ANNATA 2017	COMUNE DI PRODUZIONE San Lorenzo Isontino (Gorizia)
NATURA DEL TERRENO Altopiano ghiaioso calcareo (60 mt slm)	VIGNETO Coltivato con concimazione organica e difesa fitosanitaria integrata (normativa UE) con abolizione del diserbo chimico.
ETA' MEDIA VITI Più di 25 anni	SISTEMA DI ALLEVAMENTO guyot 5.200-5.600 viti/ha
PRODUZIONE 50-55 hl/ha	VENDEMMIA A mano con accurata selezione dei grappoli. Settembre 2017
VINIFICAZIONE Fermentazione in tank di acciaio (20-22 °C), maturazione combinata inox/legno sul deposito fine per 11 mesi con bâtonnage frequenti. Imbottigliamento e affinamento in bottiglia per minimo 12 mesi.	BOTTIGLIE PRODOTTE 40.000 (media)
GRADAZIONE ALCOLICA 13,5%	POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO 20 anni
TEMPERATURA DI SERVIZIO 11°C	SOSTENIBILITA' Siamo impegnati quotidianamente per la salvaguardia di: territorio - aria - vigneti - acque

Annata di tutto rispetto per questo vitigno. La "Via friulana al Sauvignon Blanc" è esaltata per la combinazione aromatica e strutturale. Un vino per collezionisti.

A tutto pasto, perfetto per accompagnare piatti ricchi a base di pesce e formaggi freschi.

"Il Friuli Isonzo Sauvignon Blanc Picol è di incredibile valore [...]"

M.L. Wine Advocate, Robert Parker USA

