

Sauvignon Cappello

Friuli Grave Doc

Karaktär

Kristallklart, halmgul färg med grönaktiga nyanser.

Delikat och eleganta toner vita blommor, örter, krusbär, persika och citrus.

Fruktiga inslag av örter och krusbär. Frysk och lätt citronfrukter anas.

Servering

Vid 10-12 grader passar bra till olika fisk rätter och skaldjur, fisk tartare och ostron.

Väldigt bra med charkuterier och mellanlagrade ostar.

Kan anpassa väldigt bra med sushi eller sashimi.

Druvsort

100% Sauvignon

Odlingsområde

Sequals, Friuli Grave

Producent

Az. Agr. Fernanda Cappello

Produktion

30000 flaskor/år ca.

Avkastning

8 ton/hektar

Vinifiering

Druvorna plockade för hand . Sju månader i ståltanke.

Lagring

Ståltanke/flaska.