



PERABÓ

Sauvignon

Denominazione di Origine Controllata

Controlled Designation of Origin

Si presenta giallo paglierino con tenui riflessi verdi. Il Bouquet risulta fresco, con note di melone, ananas, frutti esotici, pompelmo, foglie di pomodoro, note minerali e salvia.

Piacevolmente acido, in combinazione con note balsamiche.

This particular wine has straw yellow color more or less intense, delicate aromatic scent, not cloying, with reminiscences of elderflower, sage, yellow pepper, melon, banana. It has flavor dry, nervous, but at the same time elegant, caressing and velvety. It is an aperitif wine and it's perfect with spicy dishes that can compete with its aromatic nature. So, it goes well with spicy first courses, creams and soups with aromatic herbs, blue or medium-aged cheeses, but also fish from the lake or lagoon and spit eel. To be served at 10-12 degrees.



SOCIETA' AGRICOLA CA' DEI FAGGI SRL

Raschiacco di Faedis - Udine, via Città di Nave, 10

cell. (+39) 348.2649135

info@cadeifaggi.it

www.cadeifaggi.it

Sauvignon

Denominazione di Origine Controllata

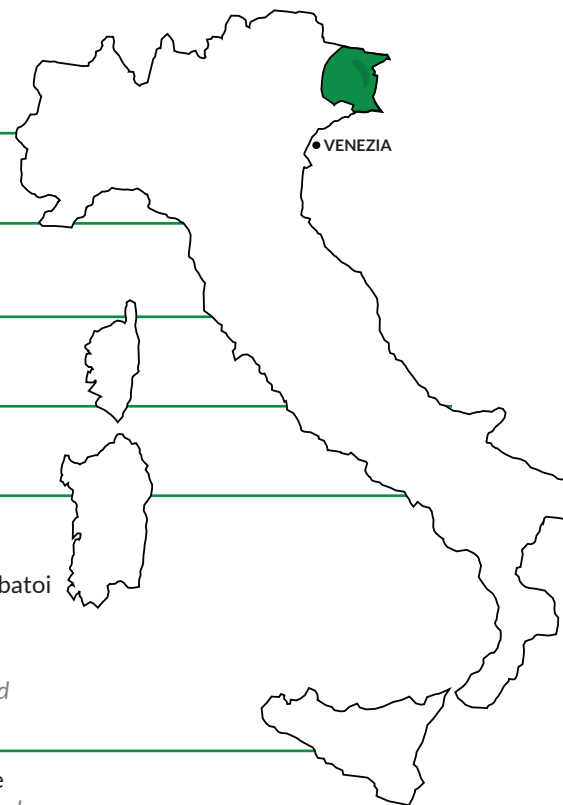
Controlled Designation of Origin



PERABÓ

SCHEMA TECNICA / TECHNICAL INFORMATION

ZONA DI ORIGINE AREA OF ORIGIN	Colli Orientali del Friuli <i>Eastern Hills of Friuli Venezia Giulia</i>
VITIGNO VINE	Sauvignon
FORMA DI ALLEVAMENTO TRAINING SYSTEM	Guyot
EPOCA DI VENDEMMIA HARVEST PERIOD	Prima decade di Settembre <i>End of September</i>
RESA KG UVA PER HA YIELD IN KG OG GRAPES PER HA	80 quintali <i>80 quintals</i>
VINIFICAZIONE WINEMAKING	Diraspatura e pressatura soffice delle uve, decantazione a freddo, il mosto viene fatto fermentare a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox. <i>Destemming and soft pressing of the grapes, cold settling, the must is fermented at controlled temperature in stainless steel tanks.</i>
AFFINAMENTO FINING	Maturazione per 6 mesi in acciaio sulle fecce <i>Maturation for 6 months in stainless steel on the lees</i>



CARATTERISTICHE ANALITICHE / ANALYTICAL FEATURES

ALCOHOL	13 % vol
RESIDUO ZUCCHERINO SUGAR RESIDUE	2 g/l
ACIDITA' TOTALE TOTAL ACIDITY	6,5 g/l



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC FEATURES

COLORE COLOUR	Giallo paglierino con tenui riflessi verdi <i>Straw yellow with greenish hues</i>
BOUQUET	Fresco, note di melone, ananas, frutti esotici, pompelmo, foglie di pomodoro, note minerali e salvia <i>Fresh and pleasant, notes of lemon and green tea</i>
SAPORE TASTE	Piacevolmente acido, in combinazione con note balsamiche <i>Pleasantly acid, combined with balsamic notes</i>
TEMPERATURA DI SERVIZIO SERVING TEMPERATURE	10 - 12 °C

COME INDICARE SULLA LISTA VINI
HOW TO DESCRIBE ON WINE LIST

Sauvignon
Colli Orientali del Friuli D.O.C.
Vino Bianco / White Wine

FORMATI DISPONIBILI
AVAILABLE SIZES

0,75 L