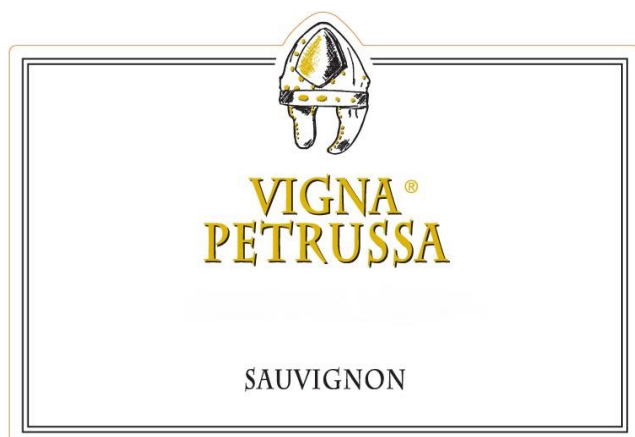


D.O.C. FRIULI COLLI ORIENTALI

SAUVIGNON

Vinificato in acciaio, presenta un colore giallo paglierino dai riflessi verde brillante profumo intenso e persistente di pesca a pasta bianca salvia e foglia di pomodoro. Al sapore si presenta secco con aroma tipico di ottima persistenza.

Accompagna bene gli antipasti, creme di verdure, piatti a base di uova e pesce cucinato in salsa. Temperatura di servizio: 10°-12° C. Vino prodotto secondo tecniche che rispettano l'ambiente e il territorio.

CARATTERISTICHE TECNICHE

VENDEMMIA: raccolta manuale
in cassetta
VITIGNO: Sauvignon
TERRENO: Marne arenarie note
localmente come Ponka
ALTITUDINE: 150 m slm

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot
DENSITÀ: 3.500 viti/ha
RESA/ETTARO: 60 hl
VINIFICAZIONE: in bianco con
pressatura soffice
AFFINAMENTO: acciaio

I RICONOSCIMENTI

- *Sauvignon 2015*: Winesurf, 3 stelle
- *Sauvignon 2014*: Gambero Rosso, 2 bicchieri; Winesurf, 3 stelle
- *Sauvignon 2013*: Gambero Rosso, 1 bicchiere; Vitae (Ais), 2 tralci; Slow Wine, segnalazione; Winesurf, 3,5 stelle
- *Sauvignon 2012*: Bibenda, 3 grappoli; Gambero Rosso, 2 bicchieri
- *Sauvignon 2011*: Bibenda, 3 grappoli; Gambero Rosso, 2 bicchieri; L'Espresso: 2 bottiglie; Merano Wine Festival: 86-89
- *Sauvignon 2010*: Bibenda, 3 grappoli; Gambero Rosso, 2 bicchieri; L'Espresso: 4 bottiglie; Winesurf, 3,5/4 stelle; Wein Plus, 83/100
- *Sauvignon 2009*: L'Espresso: 3 bottiglie; Slow Wine, segnalazione
- *Sauvignon 2007*: Gambero Rosso, 1 bicchiere; Merano Wine Festival: 86-89
- *Sauvignon 2006*: Bibenda, 3 grappoli; Gambero Rosso, 1 bicchiere
- *Sauvignon 2005*: Bibenda, 3 grappoli
- *Sauvignon 2002*: Bibenda, 3 grappoli; Gambero Rosso, 1 bicchiere
- *Sauvignon 2001*: Bibenda, 3 grappoli; L'Espresso, 14,5/20
- *Sauvignon 2000*: Gambero Rosso, 2 bicchieri; L'Espresso, 14/20

VIGNA PETRUSSA – Friuli Colli Orientali

Az. Agr. di Hilde Petrusa Mecchia – via Albana, 47 Prepotto (Udine) Italy
Tel/fax +39 0432 713021 – www.vignapetrussa.it – info@vignapetrussa.it