



# Sauvignon SKOK

DOC Collio 2024

## Vinificazione

Diraspatura grappoli, macerazione a freddo 12-20 ore. Pressatura soffice, stabilizzazione pulizia per decantazione e fermentazione con lieviti selezionati. Su tutti i lieviti per 7 mesi e bâtonnage solo nel primo periodo. Primo imbottigliamento, secondo la tradizione: a Pasqua con la giusta luna.

## Vino

L'uva di Sauvignon è nelle nostre terre da moltissimo tempo, il Congresso Enologico Austriaco del 1891 lo consigliò tra i vitigni internazionali.

Il Sauvignon Skok piace alle persone a cui non piace normalmente il Sauvignon. Cerchiamo un'equilibrio che mitighi i forti gusti e profumi di un vino quasi aromatico. Naso, bocca e lunghezza sono assolutamente coerenti. Un vino deciso ma che non soverchia nessun piatto e si fa bere senza stancare.

## Accostamenti

Si accompagna bene ai frutti di mare, ai crostacei ed ai primi piatti elaborati. Lo si può abbinare allo strudel, pastasfoglia arrotolata, di verdura; risotto alle ortiche, gnocchi di castagne con salsa di Montasio. Gli amanti di questo vino sapranno sicuramente apprezzarlo anche da solo.

## UVA

Sauvignon, 4 cloni

## DOC

Collio

## TERRENO

Collinare 100m slm

Ponca - Marna Arenaria

## ETÀ VIGNE

15, 20 e 30 anni

## RESA VIGNA

55-80 quintali ettaro

## ALLEVAMENTO

Guyot, Capuccina

## DENSITÀ IMPIANTO

5.500 piante ettaro

## VENDEMMIA

Raccolta a mano con selezione dell'uva



Nel bicchiere  
a 10-12°C

Alcool 14%