



# Sauvignon

DOC Collio 2024

# SKOK

## *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 persona 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**

Raccola a mano con  
selezione dell'uva



Nel bicchiere  
a 10-12°C

**ALCOOL**

14%