



# LE FAVOLE

*Tenute Cadorin*

*Bosco Bando* NON LONTANO DALLA SILENZIOSA LAGUNA DI MARANO C'É CARLINO, UN LUOGO DALL'ATMOSFERA CONTEMPLATIVA DOVE I PROFUMI DEL MARE E DELLA TERRA S'INCONTRANO NATURALMENTE GRAZIE AL SOFFIO DI UNA COSTANTE LEGGERA BREZZA CHE ACCAREZZA IL TERRENO ARGILLOSO MANTENENDOLO SEMPRE ASCIUTTO. SI APRE UN MONDO QUIETO INVASO DA MAGICHE SUGGERSTIONI E DALL'ASSENZA DEI RUMORI TIPICI DELLA CIVILTÀ CHE QUI ANCORA NON ARRIVANO. QUI LE PIANTE DI VITE CRESCONO RIGOGLIOSE, CURATE CON AMORE DALLE SICURE MANI DEGLI UOMINI DEL VINO.

## SAUVIGNON BLANC

### FRIULI

*Denominazione di Origine Controllata*

|                         |   |
|-------------------------|---|
| TIPO DI VINO            | BIANCO.   |
| VITIGNO                 | SAUVIGNON BLANC 100%.   |
| DENOMINAZIONE           | DOC FRIULI.   |
| GRADAZIONE ALCOLICA     | 13,5%.  |
| ZONA DI PRODUZIONE      | CARLINO (UD) VIGNETO BOSCO BANDO.   |
| ESTENSIONE VIGNETO      | 1,1 ETTARI.   |
| SISTEMA D'IMPIANTO      | GUYOT.  |
| DENSITÀ D'IMPIANTO      | 4.500 CEPPI PER ETTARO.   |
| RESA PER ETTARO         | 80 QUINTALI.  |
| TERRENO                 | ARGILLOSO.  |
| CLIMA                   | VENTILATO CON FORTI ESCURSIONI TERMICHE NOTTURNE E PRECIPITAZIONI MODERATE.   |
| VENDEMMIA               | MANUALE AL RAGGIUNGIMENTO DELLA GIUSTA MATURAZIONE DELLE UVE.   |
| VINIFICAZIONE           | UTILIZZO DI MODERNI VINIFICATORI IN ACCIAIO INOSSIDABILE. PRESSATURA SOFFICE CON PRESSA PNEUMATICA E SUCCESSIVA FLOTTAZIONE PER UNA VELOCE CHIARIFICA DEL MOSTO. FERMENTAZIONE A TEMPERATURA CONTROLLATA CON LIEVITI SELEZIONATI. AFFINAMENTO E SOSTA SUI LIEVITI PER 6 MESI. |
| MATURAZIONE             | 6 MESI IN ACCIAIO.  |
| INVECCHIAMENTO          | 3 MESI IN BOTTIGLIA.  |
| COLORE                  | GIALLO PAGLIERINO CON RIFLESSI VERDI.   |
| SENSAZIONI OLFATTIVE    | FOGLIA DI POMODORO, PEPPERONE, SALVIA, ANANAS, ACCENNI DI MELA, MINERALITÀ.   |
| PALATO                  | PIACEVOLE FRESCO MINERALE.  |
| ABBINAMENTI             | TORTE SALATE ALLE ERBE, ASPARAGI, CARPACCIO DI SPIGOLA, FORMAGGI CAPRINI, RISOTTO AGLI ASPARAGI.  |
| TEMPERATURA DI SERVIZIO | 10-11°C   |

