



# 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 SUGGERZIONI 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

