

# cadibon

SAUVIGNON

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

COLLIO



Tipologia: bianco secco

Varietà: Sauvignon 100%

Area di produzione: Collio

Comune: Corno di Rosazzo (UD)

Anno di impianto: 1980

Densità di impianto: 4500 ceppi a ettaro

Produzione per ettaro: 8 tonnellate/ha

Sesto di impianto: 2.5 x 0.90 m

Sistema di allevamento: guyot

Tipologia di terreno: Marne arenarie

Epoca di vendemmia: Inizio settembre

Raccolta: manuale

**Vinificazione:** TRASPORTO CELERE IN CANTINA DELLE UVE VENDEMMIATE MANUALMENTE E SELEZIONATE MACERAZIONE DI OTTO ORE A 7° C., PRESSATURA SOFFICE E SUCCESSIVE FASI DI ILLIMPIDIMENTO DEL MOSTO CON FERMENTAZIONE A TEMPERATURA MAI OLTRE I 17° C. FERMENTAZIONE CON LIEVITI SELEZIONATI, MATURAZIONE DI SEI MESI IN BOTTI DI ACCIAIO INOX SENZA E AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA PER CIRCA SESSANTA GIORNI.

**Aspetti organolettici e abbinamenti:** BIANCO SECCO CON DELICATI PROFUMI DI SALVIA, MENTA, FRUTTA ESOTICA E PEPERONE GIALLO. SAPORE ASCIUTTO E CITRINO. OTTIMO COME APERITIVO E CON GLI ANTIPASTI SPECIE MARINI.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 7-9 °C.

AZ.AGR. CADIBON DI LUCA BON  
LOC. CASALI GALLO 1, CORNO DI ROSAZZO (UD) ITALY  
TEL/FAX +39 0432759316 MAIL [CADIBON@GMAIL.COM](mailto:CADIBON@GMAIL.COM)  
[WWW.CADIBON.IT](http://WWW.CADIBON.IT)