

**CANTINA
PUIATTI**



FRIULI

Sauvignon Archètipi

Colore intenso e naso sfaccettato, con le tipiche note aromatiche del vitigno in evidenza - salvia, foglia di pomodoro, frutta tropicale. Bocca carnosa e avvolgente dal finale intenso.

Vitigni

100 % sauvignon blanc (mix di cloni francesi e R3 friulano)

Zona di produzione

Romans D'Isonzo, località Zuccole

Terreni

Suoli alluvionali formati da uno strato sottostante ghiaioso ricoperto da argille rossastre ricche in ossidi di ferro

Sistema di allevamento

Doppio Guyot

Densità d'impianto

4000 ceppi/ha

Resa

65 q.li/ha

Età media delle viti

15 anni

Maturazione del vino

In acciaio per minimo 9 mesi

Affinamento in bottiglia

3 mesi

Dati analitici

Alcol 12,5% - Acidità totale 5,75 g/l - pH 3,35

Formato vino

 0,75 L