



SAUVIGNON

DOC FCO

Varietà: Sauvignon 100%

Temperatura servizio: 12° C

Vendemmia: fine agosto

Vinificazione: solo acciaio

Le uve vengono diraspate e poi macerate staticamente a freddo per una notte, segue la pressatura e la fermentazione alcolica a temperatura controllata.

Il vino rimane sui lieviti per 6 mesi e a tarda primavera viene imbottigliato.



Tenuta Valleombrosa s.s. agr.

Via XII Dicembre, 64 - Cergneu - Nimis - UD - tel. 0432 790433

info@tenutavalleombrosa.it - www.tenutavalleombrosa.it