



Denominazione

DOC Carso

Zona di produzione

Il Carso goriziano è caratterizzato da un suolo arido e roccioso con poco strato di terra rossa ricca di ferro e calcare. La zona è sempre ventilata ed è influenzata dal vicino mare.

Varietà delle uve

100% Sauvignon

Tecnica di Produzione

Raccolta e selezione manuale delle uve. Pressatura soffice dei grappoli, fermentazione alcolica e successivo affinamento *sur lie* in acciaio.

Caratteristiche

organolettiche

Colore Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Profumo

Al naso complesso. Denota sentori vegetali tipici della varietà. Seguono piacevoli note agrumate, come il pompelmo, alle quali si aggiungono note di pesca bianca.

Gusto Il palato ripropone le note olfattive, con un finale minerale tipico del terroir carsico.

Consigli del produttore

Si abbina agli antipasti di pesce, ai primi piatti importanti, al pesce alla griglia e alla zuppa di pesce. Piacevole con cibi asiatici. Temperatura di servizio di 10-12 °C.



IT BIO 006
AGRICOLTURA ITALIA



CASTELVECCHIO

Vigneti in Sagrado dal 1750

castelvecchio.com