

Vino bianco aromatico dal *colore* giallo paglierino scarico. Nel suo *profumo* delicato, prevalgono note verdi (peperone, foglie di pomodoro), dal *sapore* caldo, pieno e aromatico persistente.

Si distingue negli abbinamenti come antipasti e primi piatti a base di pesce, risotti e verdure, capace di valorizzare gli abbinamenti consigliati da Sommelier e Chef.

Temperatura di servizio 10-12°C

Aromatic white wine with a pale straw-yellow *colour*. Delicate *nose* redolent of green notes (green pepper, tomato leaf); warm, full and aromatic *palate* with great length.

Excellent with hors d'oeuvres and first courses with fish, risottos or vegetables. Will enhance sommeliers' and chefs' suggested food and wine pairings.

Serving temperature 10-12°C

# Sauvignon





# Simon di Brazzan

Quattro generazioni una sola passione

## Vino

Sauvignon

**Zona D.O.C.**

Isonzo del Friuli

**Comune**

Cormons frazione Brazzano

**Terreni**

Terreni alloctoni di tipo alluvionale, dotati di ottima drenabilità e buona fertilità, irrigui ottimali per la coltivazione della vite.

**Superficie**

0,5 ettari situati a Brazzano

**Anno di impianto**

Vigna Sauvignon (1997)

**Forma di allevamento**

Guyot orizzontale

**Numeri ceppi per ettaro**

3.800-4.000

**Operazioni colturali**

Inerbimento a file alterne, a seconda dell'andamento stagionale si eseguono diradamenti mirati per mantenere costante la produzione per ceppo.

Defogliazione delle foglie più vecchie in prossimità dei grappoli per preservare la sanità delle uve e completare la maturazione.

**Produzione**

70/80 quintali per ettaro

**Uve da cui proviene**

Sauvignon

**Epoca della vendemmia**

Fine settembre

**Vendemmia**

Manuale, in cassetta con cernita delle uve

**Vinificazione**

Di tipo tradizionale, si parte dalla:

1. Diraspatura delicata delle uve e abbattimento della temperatura del diraspato tramite scambiatore di calore
2. leggera macerazione in pressa delle bucce
3. Pressatura soffice
4. Pulizia del mosto tramite decantazione naturale a freddo
5. Fermentazione con temperatura controllata
6. Contatto prolungato del vino sulle fecce di fermentazione

## Wine

Sauvignon

**DOC zone**

Isonzo del Friuli

**Municipal territory/ies**

Cormons, Brazzano district

**Soil**

Alluvial allochthonous soil with excellent drainage and good fertility; sufficient rainfall appropriate to vine growing.

**Extension**

0.5 hectares in the Brazzano district

**Year vineyard planted**

Vineyard Sauvignon (1997)

**Vine-training system**

Guyot

**Vines per hectare**

3,800-4,000

**Vine management**

Grass between alternate rows. Bunch cutting, according to the season, to maintain a consistent yield per vine. Old leaves near the grape bunches are removed to keep the grapes healthy and complete ripening.

**Production**

7000-8000 kg per hectare

**Grape varieties**

Sauvignon

**Harvest period**

End of September

**Harvest method**

Manual, the selected bunches are transferred to small crates

**Vinification**

Traditional, starting with:

1. Careful destemming; a heat exchanger is used to cool the destemmed grapes
2. Light maceration of the skins in the press
3. Soft pressing
4. The must is cleaned using the cold settling method
5. Temperature-controlled fermentation
6. Wine left in contact with lees for a long period