

GIAVITTO  
DAL 1958

SAUVIGNON *La Melaria*  
Denominazione di Origine Controllata



**DESCRIZIONE VITIGNO**

**Vigneto:** La Melaria

**Zona di produzione:** Friuli confini Orientali

**Vitigno:** Sauvignon Blanc  
100% vitigno a bacca bianca

**NOTE AGRONOMICHE**

**Sistema di allevamento:**  
Guyot, vigneto inerbito non irrigato

**NOTE DI CANTINA**

**Pressatura:** leggera macerazione a freddo pressatura soffice e decantazione a freddo

**Fermentazione:** in vasche di acciaio a temperatura controllata

**Affinamento:** su deposito fine, fino a primavera inoltrata

**NOTE SENSORIALI**

**Colore:** giallo paglierino percorso da riflessi verdognoli

**Profumo:** presente ed intenso, si articola su un ventaglio di sfumature odorose

quali quelle fruttate a polpa bianca, e quelle vegetali di salvia, foglia di pomodoro, peperone, mantenendo costante la nota agrumata di pompelmo giallo

**Sapore:** asciutto che si fa subito morbido, vellutato, avvolgente e molto persistente

**Abbinamenti:** crostacei, frutti di mare, frittate alle erbe, risotti, e ideale come aperitivo, tutti i piatti a base di asparagi

**Temperatura di servizio:**  
10-12 °C

Si consiglia un calice a tulipano con un corpo largo a bocca leggermente svasata

**Gradazione alcolica:**  
13,50% vol.

**Potenziale**

**d'invecchiamento:**

la freschezza è la sua caratteristica ma esprime interessanti evoluzioni anche 4 anni dopo

*Al limitare dei vigneti, la flora cresce spontanea e rigogliosa  
offrendo all'iva un riparo dalle intemperie.  
Il bosco è il custode per natura.*

SOCIETÀ AGRICOLA GIAVITTO PAOLO S.S.  
Via Dei Castelli, 95 - 33040 FAEDIS (UD)  
T/F: +39 0432 728086 - info@giavittovini.it