



PRA'  
DELLA  
LUNA

## Sauvignon

DOC FRIULI



**RAISINS**  
100% Sauvignon



**TERROIR**  
Nos sols, meubles et caillouteux, sont fortement influencés par la mer Méditerranée.



**SYSTÈME DE REPRODUCTION**  
Guyot



**VINIFICATION**  
Pressurage doux des raisins, fermentation en cuves inox à température contrôlée.



**RAFFINEMENT**  
6 mois sur les lies



**GRADATION**  
12,5 % vol.



**NOTES DE DÉGUSTATION**  
Une robe jaune vif aux reflets verdâtres qui confère à ce vin un caractère unique. Au nez, des notes de feuille de tomate et de poivron se mêlent à des arômes de nectarine et de fruits exotiques.  
Corsé et savoureux, avec une minéralité notable.



**TEMPÉRATURE RECOMMANDÉE**  
8° - 10° C



**CAPACITÉ**  
0,75 litre



**COMBINAISONS**  
Excellent non seulement à l'apéritif, mais aussi tout au long du repas, accompagnant les plats de poisson et les risottos aux herbes.

