



Sauvignon Blanc Sandis Collio 2025

Le vin présente une robe jaune brillante aux reflets verdâtres. Le nez dévoile des arômes d'agrumes, de pêche et de sureau, accompagnés de notes épicées de sauge et de poivre frais. En bouche, il est vif, frais et équilibré, avec une belle minéralité. La finale est élégante, aromatique et persistante.

Producteur	Marco Felluga
Type d'article	Vin blanc
Pays	Italie
Région	Venezia Giulia
Sous-région	Friuli DOC
Millésime	2025
Format	75 cl
Alcool	12.5 %
Conservation	jusqu'en 2030
Cépages	Sauvignon Blanc
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	323468



Vinification

Après la récolte, les raisins sont travaillés avec soin puis fermentés à température contrôlée en cuves inox. Le vin est ensuite élevé 4 mois sur lies fines afin de gagner en structure et en complexité.

Terroir

Le Collio, dans le Frioul, bénéficie d'une situation privilégiée entre les Alpes et l'Adriatique. Les sols de marnes, de calcaire et d'argile apportent minéralité et profondeur. Les amplitudes thermiques et les brises fraîches favorisent une maturation lente des raisins. Il en résulte des vins blancs précis et élégants, fortement marqués par leur origine.

