



Sauvignon Blanc Sandis Collio 2025

Si presenta con un colore giallo brillante con riflessi verdognoli. Al naso emergono note di agrumi, pesca e sambuco, accompagnate da sentori speziati di salvia e pepe fresco. Al palato è vivace, fresco ed equilibrato, con una fine mineralità. Il finale è elegante, aromatico e persistente.

Produttore	Marco Felluga
Categoria	Vino bianco
Paese	Italia
Regione	Venezia Giulia
Sottoregione	Friuli DOC
Annata	2025
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	12.5 %
Invecchiamento	fino a 2030
Vitigni	Sauvignon Blanc
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	323468



Vinificazione

Dopo la vendemmia, le uve vengono lavorate delicatamente e fermentate a temperatura controllata in acciaio. Il vino affina per alcuni mesi sui lieviti fini, acquisendo struttura e complessità.

Terroir

Il Collio, in Friuli, beneficia di una posizione unica tra Alpi e Adriatico. I suoli composti da marne, calcare e argilla conferiscono mineralità e profondità ai vini. Le escursioni termiche e le brezze fresche favoriscono una maturazione lenta e aromatica delle uve. Questo terroir dà origine a vini bianchi precisi ed eleganti.

