



# PERABÓ

## Sauvignon

Denominazione di Origine Controllata  
*Controlled Designation of Origin*

Vino dal colore giallo paglierino con tenui riflessi verdi. Il Bouquet risulta fresco, con note di melone, ananas, frutti esotici, foglie di pomodoro, note minerali, pietra focaia e salvia. Piacevolmente acido, in combinazione con note balsamiche. Sapore asciutto, aromatico con ottime caratteristiche retrofattive, nervoso, molto elegante.

*This particular wine has straw yellow color more or less intense, delicate aromatic scent, not cloying, with notes of melon, pineapple, exotic fruits, grapefruit, tomato leaves, reminiscences of minerals, flint and sage. Pleasantly acid combined with balsamic notes. Dry and aromatic flavor with excellent retro-reflective characteristics, nervous and very elegant.*



**SOCIETÀ AGRICOLA CA' DEI FAGGI SRL**

Raschiacco di Faedis - Udine, via Città di Nave, 10

cell. (+39) 348.2649135

info@cadeifaggi.it

www.cadeifaggi.it

**CA' DEI FAGGI**  
AZIENDA AGRICOLA

# Sauvignon

Denominazione di Origine Controllata

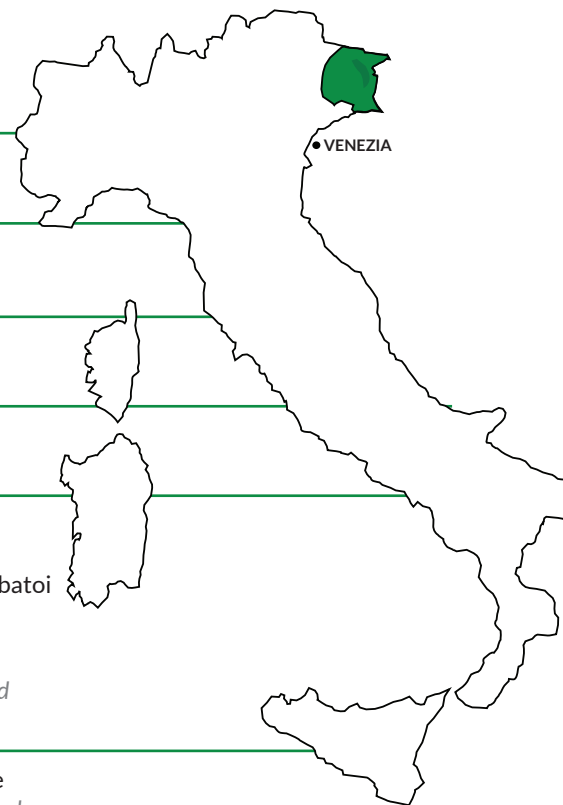
Controlled Designation of Origin



PERABÓ

## SCHEMA TECNICA / TECHNICAL INFORMATION

ZONA DI ORIGINE AREA OF ORIGIN	Colli Orientali del Friuli <i>Eastern Hills of Friuli Venezia Giulia</i>
VITIGNO VINE	Sauvignon
FORMA DI ALLEVAMENTO TRAINING SYSTEM	Guyot
EPOCA DI VENDEMMIA HARVEST PERIOD	Prima decade di Settembre <i>End of September</i>
RESA KG UVA PER HA YIELD IN KG OG GRAPES PER HA	80 quintali <i>80 quintals</i>
VINIFICAZIONE  WINEMAKING	Diraspatura e pressatura soffice delle uve, decantazione a freddo, il mosto viene fatto fermentare a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox.  <i>Destemming and soft pressing of the grapes, cold settling, the must is fermented at controlled temperature in stainless steel tanks.</i>
AFFINAMENTO FINING	Maturazione per 6 mesi in acciaio sulle fecce <i>Maturation for 6 months in stainless steel on the lees</i>



## CARATTERISTICHE ANALITICHE / ANALYTICAL FEATURES

ALCOHOL	13% vol
RESIDUO ZUCCHERINO SUGAR RESIDUE	3 g/l
ACIDITA' TOTALE TOTAL ACIDITY	6,5 g/l



## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC FEATURES

COLORE COLOUR	Giallo paglierino con tenui riflessi verdi <i>Straw yellow with greenish hues</i>
BOUQUET	Fresco, note di melone, ananas, frutti esotici, pompelmo, foglie di pomodoro, note minerali e salvia <i>Fresh and pleasant, notes of lemon and green tea</i>
SAPORE TASTE	Piacevolmente acido, in combinazione con note balsamiche. Sapore asciutto, aromatico con ottime caratteristiche retoolfattive, nervoso, molto elegante <i>Pleasantly acid, combined with balsamic notes. Dry and aromatic flavor with excellent retro-reflective characteristics, it's nervous and very elegant.</i>
TEMPERATURA DI SERVIZIO SERVING TEMPERATURE	10 - 12 °C

COME INDICARE SULLA LISTA VINI  
HOW TO DESCRIBE ON WINE LIST

Sauvignon  
Colli Orientali del Friuli D.O.C.  
Vino Bianco / White Wine

FORMATI DISPONIBILI  
AVAILABLE SIZES

0,75 L