



**AZIENDA AGRICOLA BEVERELLA**

Via San Vito 70

33080 Bannia di Fiume Veneto (PN) ITALY

tel / fax +39 0434 564902

e-mail [info@vinicasula.com](mailto:info@vinicasula.com)

**CASULA**

vini del Friuli

Codice Fiscale CSLGCR43P12I428K

Partita Iva 00466730934

LINEA BIANCHI CLASSICI  
SAUVIGNON  
VENEZIA GIULIA

TIPO bianco

VARIETA' selezione di cloni Sauvignon

CLASSIFICAZIONE DEL VINO I.G.T. della Venezia Giulia

COMUNE DI PRODUZIONE vigneto ubicato nel Comune di Fiume Veneto (PN) denominato "vigna dei fagiani"

SUPERFICIE E DENSITA' ettari 0.82 - piante 4.000/ha

ANNO DI IMPIANTO 2002

RESA DEL CEPPPO 2,0 kg per pianta

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Guyot

TERRENO medio impasto tendente argilloso

EPOCA DI VENDEMMIA prima decade di settembre

METODO DI RACCOLTA manuale

VINIFICAZIONE l'uva viene diraspata e lasciata in macerazione per 12 ore senza fermentare. Successivamente viene pressata in modo soffice e il mosto ottenuto viene chiarificato. Quindi viene fatto fermentare con lieviti selezionati ad una temperatura controllata di 14° C in botti d'acciaio. Il vino viene poi mantenuto sui lieviti per circa 6 mesi.

CAPACITA' DI INVECCHIAMENTO 2-3 anni

GRADAZIONE ALCOLICA 12,5%

IL VINO di colore giallo paglierino con evidenti riflessi verdi. Vino dai profumi varietali tra cui la salvia, la foglia di pomodoro e l'ananas. In bocca si presenta intenso con una delicata acidità. Sensazioni varietali nette

ACCOSTAMENTI è indicato con piatti di pesce d'acqua dolce e piatti speziati. Ideale anche come aperitivo

TEMPERATURA DI SERVIZIO 8° - 10° C