



LIS FADIS®

VINI DEI COLLI ORIENTALI

Nome del vino: BRAULIN - Sauvignon 100%
Denominazione Origine Controllata - Friuli Colli Orientali.

Vitigno: Dieci biotipi e cloni di antichi vitigni recuperati nelle colline circostanti.

Età viti: 6 anni.

Territorio: Vigneti terrazzati su terreni marnosi con buona presenza di arenaria, esposti a sud-est, altitudine 100/150 mt s.l.m.

Sistema di allevamento: Guyot classico monolaterale 4-5 germogli produttivi per ceppo.

Produzione: 35-40 ql / ha.

Vendemmia: Uva raccolta a mano in cassetta nelle 1° e 2° decade di settembre, con successivo controllo su banco di cernita vibrante.

Vinificazione: Le uve raccolte nelle primissime ore della mattinata, dopo la pigiadiraspatura vengono poste per 2-3 ore a macerare a bassa temperatura a 5-6° prima di essere pressate in maniera soffice.

In seguito, dopo una notte, il mosto viene travasato e avviato alla fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati.

Dopo il travaso di fine fermentazione il vino rimane 9 mesi in vasche di cemento accompagnato da frequenti battonage fino al suo imbottigliamento.

Affinamento: il vino imbottigliato viene lasciato riposare per 6 -9 mesi prima di essere commercializzato.

Colore: Giallo oro scarico con riflessi verdi.

Temperatura di servizio: 11-12°C.

Braulin
Sauvignon



LIS FADIS®

Strada S. Anna n. 66 - 33043 Spessa di Cividale (UD) Italy
Tel. +39 0432 719510 - info@lisfadis.com - www.lisfadis.com