



PIERPAOLO
PECORARI

KOLAUS - SAUVIGNON

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA VENEZIA GIULIA

- Vitigno** — Sauvignon Blanc
- Comune di produzione** — Località Kolaus - San Lorenzo Isontino
- Natura del terreno** — Altopiano ghiaioso calcareo (60 mt slm)
- Età media** — 40 anni
- Sistema di allevamento** — Guyot 4.600 viti/ha
- Resa** — 30 hl/ha
- Vinificazione** — Fermentazione in botti di rovere con lieviti indigeni (17/19 °C). Permanenza sul deposito fine per 9 mesi con battonage settimanali. Imbottigliamento e affinamento in bottiglia per 7 mesi.
- Potenziale di invecchiamento** — 6 - 11 anni
- Temperatura di servizio** — 11 °C
- Abbinamento** — Sushi, tempura.
- Proposte piatti:*
Cirashi Sushi. Tempura di calamari e verdure.
Carpaccio di manzo con rucola e grana.
Uova in cocotte con salmone. Scampi alla busara.



Via Tommaseo 56.
San Lorenzo Isontino IT 34070
+39 0481 808775
www.pierpaolopecorari.it