

Sauvignon

IGT Veneto

NOTE SENSORIALI

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli Profumo: intenso con note tropicali attraenti

Sapore: gusto sapido, vellutato e dalla persistente tipicità aromatica

DATI AGRONOMICI

Vitigni utilizzati: Sauvignon

Zona ubicazione vigneti: Villorba (TV) - Italy Altitudine: 30 metri sul livello del mare Tipo di suolo: ghiaioso di origine alluvionale

Sistema di allevamento: Guyot Densità impianto: 4500 viti/ha Resa uva q.li/ha: 100 quintali

Epoca della vendemmia: fine agosto - prima metà di settembre Gestione uve: raccolta a mano delle uve nelle prime ore del mattino

DATI ENOLOGICI

Pressatura: pigiadiraspatura soffice delle uve

Tecnica di produzione: breve sosta sulle bucce a temperatura controllata Fermentazione: alcolica in vasca a temperatura controllata a 14°C

Affinamento: 4 mesi nelle proprie fecce

Durata maturazione: 30gg prima della commercializzazione

DATI ANALITICI

Resa di uva in vino: 70% Estratto secco: 22 gr./lt Acidità totale: 6,40 gr./lt

Ph: 3,15

Zuccheri residui: 0,00 gr./lt Alcol svolto: 12,5% vol.

ABBINAMENTI

Antipasti leggeri, piatti a base di pesce e crostacei, formaggi freschi, minestre e risotti. Temperature di servizio: 8-10°C

Conservazione: in un luogo fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore

Formati disponibili: 750 ml



Certification: V Label Italia s.r.l.

