

COLLIO DOC SAUVIGNON



| | |
|--------------------------------|-------------------------|
| SUOLO | Marna arenarica (Ponca) |
| VITIGNO | Sauvignon |
| ESTENSIONE DEL VIGNETO | 0,8 ha |
| ESPOSIZIONE | Sud-Ovest |
| TIPO D'IMPIANTO | Guyot |
| DENSITÀ MEDIA CEPPI PER ETTARO | 4500 |
| ETÀ MEDIA DEL VIGNETO | 20 |
| PRODUZIONE MEDIA PER ETTARO | 60q |
| EPOCA DI VENDEMMIA | metà Settembre |
| ALCOOL | 14,65 |
| ACIDITÀ TOT | 5,73 |
| IMBOTTIGLIAMENTO | fine Giugno |

VINIFICAZIONE

Soffice con pressa pneumatica, pulizia statica dei mosti con decantazione a 10° per 36 ore con rimontaggi e successivo avvio della fermentazione in botti di acciaio alla temperatura di 14°.

A fine fermentazione (10-12 giorni circa) leggero travaso per togliere le fecce più pesanti, colmatatura delle botti e affinamento nelle stesse fino all'imbottigliamento con "battonage" settimanale per tenere in sospensione i lieviti.

SI PRESENTA

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, aroma intenso di peperone verde salvia, foglia di pomodoro ricorda anche il melone e i fiori di sambuco. Al gusto asciutto, intenso, persistente e caldo.

ABBINAMENTI

Ottimo con piatti profumati: con piatti a base di asparagi come risotti o insalate di asparagi, con piatti di erbe officinali come la frittata alle erbe mentre con una tartara di scampi è fantastico.

Va servito ad una temperature di circa 12-14.

