

COLLIO DOC SAUVIGNON 2013



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

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, colmatura 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.

