

SAUVIGNON BLANC

Denominazione di Origine Controllata

VITIGNO
Uve: Sauvignon Blanc
Sistema di allevamento: Guyot
Ceppi per ettaro: 4.500-5.500
Terreno: calcareo, argilloso e ben drenato
Altitudine: 250-500 m s.l.m.
Epoca di vendemmia: seconda metà di settembre
Resa: 80-90 q.li/Ha

VINIFICAZIONE
Pressatura soffice delle uve e fermentazione a temperatura controllata (12-14°C) in acciaio inox per preservare freschezza e aromaticità. Affinamento in acciaio per 3-4 mesi, con un breve periodo di maturazione sulle fecce fini per migliorare la complessità e la struttura del vino.

NOTE ORGANOLETTICHE
Colore: giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli
Profumo: fresco, fruttato e vegetale, con sentori di agrumi (limone, pompelmo), erbacei (pepe verde, peperone) e note minerali
Sapore: fresco, sapido ed equilibrato, con una buona acidità che conferisce al vino una lunga e piacevole persistenza. Il finale è aromatico e fruttato, con una leggera nota di erbe aromatiche.

DATI ANALITICI
Grado alcolico: 13% vol
Estratto secco netto: 19 g/l
Zuccheri riduttori: 2,5 g/l
Acidità totale: 5,5 g/l
Anidride solforosa totale: 80/100 mg/l

ABBINAMENTI
Perfetto con piatti di pesce, frutti di mare, crostacei, sushi, risotti freschi, insalate e piatti a base di verdure. Ottimo anche con formaggi freschi e piatti leggeri.
Note di servizio: servire a 10-12°C

VINEYARD
Grapes: Sauvignon Blanc
Training system: Guyot
Stumps per hectare: 4.500-5.500
Soil: calcareous, clayey and well-drained
Altitude: 250-500 m/above sea level
Harvest: second half of September
Yield: 80-90 q.li/Ha

VINIFICATION
Soft pressing of the grapes and fermentation at controlled temperature (12-14°C) in stainless steel to preserve freshness and aromatic profile.
Ageing in stainless steel for 3-4 months, with a short period of maturation on fine dregs to improve the complexity and structure of the wine.

COMPOSITION CHARACTERISTICS
Colour: bright straw yellow with greenish reflections
Parfum: fresh, fruity and vegetal, with citrus notes (lemon, grapefruit), herbaceous hints (green pepper, bell pepper) and mineral notes
Taste: fresh, tasty and balanced, with good acidity that gives the wine a long and pleasant persistence. The finish is aromatic and fruity, with a slight note of aromatic herbs.

ANALYTICAL DATA
Alcohol content: 13% vol
Net dry extract: 19 g/l
Reducer sugars: 2,5 g/l
Total acidity: 5,5 g/l
Total sulphites: 80/100 mg/l

FOOD MATCHING
Perfect with fish dishes, seafood, shellfish, sushi, light risottos, salads and vegetable based dishes. Also excellent with fresh cheeses and light dishes
Service notes: served at a temperature of 10-12°C

WEINBERG
Rebsorten: Sauvignon Blanc
Rebzüchtung: Guyot
Rebstöcke pro Hektar: 4.500-5.500
Boden: kalkhaltig, lehmig und gut drainiert
Höhe: 250-500 Meter über Meeresspiegel
Erntezeit: zweite Septemberhälfte
Trauben: 80-90 Doppelzentner/Hektar

WEINBEREITUNG
Sanfte Pressung der Trauben und Gärung bei kontrollierter Temperatur (12-14°C) im Edelstahltank, um Frische und Aromatik zu bewahren.
Ausbau im Edelstahl für 3-4 Monate, mit einer kurzen Reifung auf der Feinhefe zur Verbesserung der Komplexität und Struktur des Weins.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN
Farbe: leuchtendes Strohgelb mit grünlichen Reflexen
Bukett: frisch, fruchtig und vegetal, mit Zitrusnoten (Zitrone, Grapefruit), krautigen Tönen (grüner Pfeffer, Paprika) und mineralischen Noten
Geschmack: frisch, würzig und ausgewogen, mit guter Säure, die dem Wein eine lange und angenehme Persistenz verleiht. Der Abgang ist aromatisch und fruchtig, mit einem leichten Hauch von Kräutern

ANALYTISCHE DATEN
Alkoholgehalt: 13% vol
Trocken Extrakt: 19 g/l
Restsüsse: 2,5 g/l
Säuregehalt: 5,5 g/l
Gesamtschwefeldioxid: 80/100 mg/l

SPEISEEMPFEHLUNG
Perfekt zu Fischgerichten, Meeresfrüchten, Krustentieren, Sushi, frischen Risotti, Salaten und Gemüsegerichten. Auch ausgezeichnet zu Frischkäse und leichten Speisen
Serviertemperatur: servieren bei 10-12°C



Sauvignon Blanc



10-12°C



13% vol



750 ml