



Sauvignon 2013

Vitigno: Sauvignon
Zona di produzione: DOC Collio - Cormòns (GO)
Natura del terreno: marnoso arenario
Altimetria media: 60 / 70 mt s.l.m.
Sistema di allevamento: doppio capovolto / guyot
Densità dell'impianto: 4.500 – 5.500 ceppi per ettaro
Resa per ettaro: 80 quintali
Gradazione alcolica: 13,57 % v/v
Acidità: 4,83 g/L
Zuccheri residui: 1,4 g/L
Formato disponibile: bottiglie da 0.75 L

Vinificazione:

La vendemmia è avvenuta durante la seconda settimana di settembre rigorosamente a mano. Le uve, una volta trasportate in cantina, vengono sottoposte a pressature soffice in grani tondi. Il mosto ottenuto viene fatto decantare a freddo per 24 ore.

La fermentazione avviene in botti di acciaio a temperatura controllata che si mantiene costante tra i 18 e i 20 °C.

Il vino successivamente viene affinato sui propri lieviti per 6 mesi durante quali vengono effettuati frequenti "battonage".

Descrizione organolettica

Il colore è giallo paglierino con riflessi verdognoli. Il profumo è ampio e ricorda la salvia, i fiori di sambuco e i frutti esotici.

Al palato si presenta vellutato, morbido e distinto.

Accostamenti gastronomici

Si abbina a risotti di primizie e primi piatti sostanziosi ed elaborati. Particolarmente indicato ad accompagnare frutti di mare e crostacei.

Si consiglia di servire ad una temperatura di 10 °C.

