



Sauvignon

Varietà delle uve: 100% Sauvignon

Forma di allevamento: Guyot

Ceppi ad ettaro: 5500

Vinificazione: macerazione: pellicolare a freddo; decantazione: statica a freddo; fermentazione: 12 giorni in tini di acciaio inox

Elevage: su fecce nobili per 6 mesi

Affinamento: in bottiglia per ulteriori 2 mesi

Caratteristiche organolettiche: di colore giallo dorato.

Ha un bouquet molto fine e tipico che ricorda la salvia, il peperone, la foglia di pomodoro. Vino di grande struttura e nel contempo dotato di ottima acidità

Abbinamento: primi piatti elaborati dal gusto deciso, pietanze speziate, frutti di mare e crostacei

Temperatura di servizio: 10°- 12° C

Composition: 100% Sauvignon

Method of cultivation: Guyot

Vines per hectare: 5500

Vinification: Maceration: cold, on the skins; Decanting: cold, static; Fermentation: 12 days in stainless steel vats

Élevage: on fine-grained lees for 6 months

Ageing: in the bottle for a further 2 months

Tasting notes: golden colour. Has a very fine and typical bouquet, which reminds of sage, paprika and leaves of tomato.

Wine of great structure and at the same time of excellent acidity

Accompaniment: elaborated starters of strong flavour, spicy courses, seafood and crustacea

Serving temperature: 10°-12° C

Rebsorte: 100% Sauvignon

Erziehungsform: Guyot

Weinstöcke pro Hektar: 5500

Weinherstellung: Mazeration: Kaltmazeration mit Beerenhaut; Dekantieren: statisches Kaltdekantieren; Fermentierung: 12 Tage in Inox-Fässern

Elevage: 6 Monate auf Weinhefe

Verfeinerung: Flaschenreifung für weitere 2 Monate

Wahrnehmbare Eigenschaften: Von goldgelber Farbe.

Besitzt ein sehr feines und typisches Bukett, das an Salbei, Paprika und Tomatenblätter erinnert.

Wein von großartiger Struktur und gleichzeitig hervorragender Säure

Kombination: ausgefeilte Vorgerichte mit kräftigem Geschmack, gewürzte Speisen, Meeresfrüchte und Krustentiere

Serviertemperatur: 10°-12° C