



Sauvignon 2018

Varietà: Sauvignon 100%
Tipologia: vino bianco secco
Zona di produzione: DOC Collio - Cormons (GO)
Natura del terreno: marnoso e arenario
Altimetria media: 50 – 60 m s.l.m.
Sistema di allevamento: Guyot
Densità di impianto: 4.500 – 5.500 ceppi per ettaro
Resa per ettaro: 80 quintali
Epoca di vendemmia: fine agosto
Gradazione alcolica: 13,19 % vol
Acidità: 5,55 g/L
Zuccheri residui: 1,7 g/L
Fermentazione: lieviti selezionati, 12 giorni circa
Affinamento: Per sei mesi sui lieviti. 100 % acciaio.
Formato disponibile: bottiglie da 0.75 L

Vinificazione:

La raccolta delle uve avviene rigorosamente a mano. Una volta trasportate in cantina, le uve vengono diraspate e lasciate macerare a freddo per un tempo variabile tra le 4 e le 12 ore. Segue pressatura soffice. Il mosto ottenuto viene decantato 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 i 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 e morbido.

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.

