

SAUVIGNON

DOC 2017

UVAGGIO: Sauvignon

ETÀ DELLE VITI: 6 - 21 anni

TEMPERATURA: 10 - 12 °C

CONSUMO: 2018 - 2021

RESA/ETTARO: 70 hl / ha

FORMA D'ALLEVAM.:

guyot e pergola

ALCOL: 13,0 %

ZUCCH. RESIDUO: 2,5 g/l

ACIDITÀ: 6,0 g/l

Contiene solfiti

» Il suo profumo vi trasporta immediatamente in una giornata di sole, sentitevi in vacanza. Non solo asparagi, saggiatelo con sardine e sgombro - osatelo con il "dim sum". «

ANNATA

Dopo un inverno asciutto e un avvio precoce della germogliazione, verso la fine di aprile è arrivato un periodo di gelo, senza fare grossi danni. Già all'inizio di maggio sono comparse le prime infiorescenze. Il mese di luglio, caratterizzato da molta pioggia e da qualche temporale di calore, localmente accompagnato da grandine, ha segnato l'avvio dell'ultima fase di maturazione. La vendemmia è iniziata già a fine agosto ed in pochi giorni a inizio ottobre è stata terminata.

VINIFICAZIONE

Vendemmia di uva matura e perfettamente sana, diraspatura, macerazione a freddo (10 °C) per 8-10 ore, pressatura soffice, decantazione naturale, fermentazione a temperatura controllata di 16-18 °C, maturazione sulle fecce fini in vasche d'acciaio per 4 mesi.

VIGNETO

Vigneti collinari con esposizione sud e est tra 350 e 450 m sul livello del mare. Calcareo argilloso e ben drenato.

SENSAZIONI DEGUSTATIVE

- giallo paglierino
- al naso colpiscono le fresche note di sambuco e uva spina si uniscono alle sensazioni della frutta esotica
- il palato è un'acquolina di frutta croccante che si stempera nella mineralità intensa; la lunga persistenza è un trionfo di frutta

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Si sposa bene con gli asparagi e con le verdure alla griglia, con il pesce e con il formaggio caprino. Il Sauvignon si fa apprezzare anche come aperitivo.

PREMIAZIONI

JAMES SUCKLING - 2016: 91 p.

WINE SURF - 2016: Vino Top

SAKURA JAPAN WOMEN'S WINE AWARDS - 2015: Gold

GAMBERO ROSSO - 2013: Oscar qualità prezzo

SAUVIGNON BLANC MASTERS - 2014: Bronze