



SAUVIGNON BLANC



| | |
|--|---|
| DENOMINAZIONE | D.O.C. COLLIO |
| UVE | 100% SAUVIGNON BLANC |
| GR. ALCOLICA | 13 % vol. |
| ESPOSIZIONE – TERRENO | <i>Uve provenienti da vigneti disposti a cavalcapoggio con esposizione a sud, sud-ovest; il terreno è denominato Flysch, complesso sedimentario di marne e arenarie di origine eocenica</i> |
| ETA' VIGNETO E FORMA DI ALLEVAMENTO | <i>Selezione clonale mista francese risalente al 1989, e vigneto piantato nel 2000 con clone R3, entrambi allevati a Guyot</i> |
| RESA | 7.000 kg/ ettaro |
| VENDEMMIA | <i>Manuale, effettuata in due passaggi</i> |
| VINIFICAZIONE | <i>Dopo la pigia-diraspatura la prima partita di uva viene sottoposta ad otto ore di macerazione alla temperatura di 15-16° mentre la seconda partita è lasciata macerare 15 ore ad 8°; segue per entrambe una pressatura soffice. Dopo la decantazione statica, si fa fermentare il mosto per due settimane con l'ausilio di lieviti selezionati ad una temperatura controllata di 17-18°. Seguono sei mesi di affinamento in vasche d'acciaio, durante cui si effettuano periodiche operazioni di batonages delle fecce fini. In primavera si uniscono le due partite, si filtrano e si procede all'imbottigliamento; dopo un mese il vino viene messo in vendita</i> |
| CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE | <i>Di colore giallo dorato carico, naso intenso, vegetale, di foglie di bosso, pomodoro e salvia; al palato risulta corrispondente, pieno, intenso, vegetale, fresco e agrumato. Chiude con un finale sapido e lungo</i> |
| ABBINAMENTI | <i>Si accompagna a crostacei, primi piatti a base di molluschi, pesci al sale; in primavera si sposa perfettamente all'asparago, sia bianco che verde</i> |