

Sauvignon Vert

2011



Caratteristiche organolettiche

Colore giallo intenso con riflessi dorati; la vendemmia di uve leggermente surmature gli conferisce un corpo importante ed aromi ricchi; al palato si propone con un profumo complesso che si espande dalle note di erbe balsamiche a quelle della mandorla.

Abbinamenti consigliati

È un ottimo aperitivo. Normalmente lo abbiniamo ad un' ampia gamma di primi. Piace anche nella cucina moderna.

Potenziale d'invecchiamento

Anche se lo Sauvignoasse si preferisce fresco, alcune annate possono svilupparsi bene in bottiglia fino a dieci anni.

Vitigni: sauvignonasse

Denominazione: Collio - Italia

Nome del vigneto: Zegla, Podgredic

Età delle viti: 23-43 anni

Altimetria del vigneto: 150-250 metri s.l.m.

Esposizione vigneto: sud-ovest

Tipologia di terreno: interamente calcareo e marnoso

Vendemmia: manuale - meta Settembre

Vinificazione:

macerazione di 12 ore, fermentazione in vasche di acciaio inox

Maturazione: in acciaio per almeno 8 mesi su lieviti

Affinamento in bottiglia: almeno un mese

Gradazione alcolica: 12,5 % vol

Acidità: 5,1 g/l

Confezione: 0,75 l

Imbottigliamento: 5.733 bottiglie nel giugno 2012

Temperatura di servizio: 11-12 °C