

# Sauvignon Vert

2012



## 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:** 24-44 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:** 13,5 % vol

**Acidità:** 5,2 g/l

**Confezione:** 0,75 l

**Imbottigliamento:** 5.066 bottiglie nel giugno 2013

**Temperatura di servizio:** 11-12 °C