

Sauvignon Vert

2016



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, Podgredič

Età delle viti: 28 - 48 anni

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

Esposizione vigneto: sud - ovest

Tipologia di terreno: la marna, l'ardesia, l'arenaria e la argilla

Vendemmia: manuale - metà settembre

Vinificazione:

24 ore, fermentazione con lieviti naturali di uva propria, in vasca di acciaio inossidabile.

Maturazione: in acciaio per almeno 7 mesi su lieviti

Affinamento in bottiglia: almeno un mese

Gradazione alcolica: 13,0 % vol

Acidità: 5,5 g / l

Confezione: 0,75 l

Imbottigliamento: 5.000 bottiglie nel maggio 2017

Temperatura di servizio: 11 - 12 °C