

# Sauvignon Vert

2020



## 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:** sauvignon vert

**Denominazione:** Collio - Italia

**Nome del vigneto:** Zegla, Podgredič

**Età delle viti:** 32 - 52 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 - seconda metà di settembre

**Vinificazione:**

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

**Maturazione:** in acciaio per almeno 6 mesi su lieviti

**Affinamento in bottiglia:** almeno un mese

**Gradazione alcolica:** 13 % vol

**Acidità:** 5,1 g / l

**Confezione:** 0,75 l

**Imbottigliamento:** 2.666 bottiglie, nel Maggio 2021

**Temperatura di servizio:** 11 - 12 °C