

Sauvignon 2017

Non è blanc, è color oro



VARIETÀ

Sauvignon Blanc 100%



VIGNETO

Dalle vigne "Lara" e "Camposanto": 5.500 ceppi per ettaro, allevati alla Guyot ed una resa di 70 q.li/ha.



VENDEMMIA

Meticolosa vendemmia manuale in cassetta.



VINIFICAZIONE

Il 50% con pressatura soffice dei grappoli interi dell'uva appena raccolta. L'altra metà viene diraspata e dopo alcune ore di macerazione a freddo con le bucce, delicatamente pressata. La fermentazione si svolge con l'ausilio di lieviti selezionati ed a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox.



MATURAZIONE

Negli stessi contenitori di fermentazione sul deposito fine e frequenti batonnages.



NOTE DEGUSTATIVE

Colore

Giallo paglierino carico.

Bouquet

Melone, frutta della passione, ortica, salvia e foglie di pomodoro.

Palato

Gradevole morbidezza e freschezza bilanciati dalla struttura che svela un finale lungo con residui di frutti tropicali.



Da bersi anche fuori pasto, a tavola si abbina bene con pesce crudo, minestre, asparagi, frittate alle erbe e con piatti freschi in genere. Perfetto con il prosciutto e melone.

Servire a 12 gradi.

GRADO ALC.

13%

ACIDITÀ

5,9 g/l

pH

3,39

ESTRATTO

SECCO

21,7