

## Sauvignon 2020

Non è blanc, è color oro



**VARIETÀ** Sauvignon 100%



**VIGNETO** Dalle vigne "Lara" e "Camposanto", piantate rispettivamente nel 1993 e 2004, con un'età media delle viti di 16 anni. Media di 5,500 ceppi per ettaro, allevati alla Guyot. Resa di 85 ql/ha.



**VENDEMMIA** Dal 3 al 4 settembre, durante le prime e più fresche ore del mattino. Raccolta manuale in cassetta seguita da cernita ottica.



**VINIFICAZIONE** Dopo la diraspatura e la pigiatura, le uve dalla vigna Camposanto vengono subito delicatamente pressate, mentre gli acini dalla vigna Lara prima macerano per 12 ore ad una temperatura di 10°C. Il mosto ottenuto, separato in base al vigneto di provenienza, viene chiarificato tramite flottazione. La fermentazione si svolge, con l'ausilio di lieviti selezionati, nel corso di 10 giorni in vasche d'acciaio inox ad una temperatura di 16-18°C.



**ÉLEVAGE** Per sette mesi negli stessi contenitori di fermentazione, sul deposito fine. Effettuiamo bâtonnages sino a fine dicembre, prima due volte al giorno e poi con scemante frequenza. Ad inizio aprile procediamo con l'assemblaggio, imbottigliando due settimane dopo. Il vino riposa fino a metà maggio per poi essere rilasciato.



**NOTE DEGUSTATIVE** (servire a 13-14°C)

**Colore** Giallo chartreuse brillante.

**Bouquet** Profumi di timo, zenzero, albicocca, foglie di pomodoro, pepe di Cayenna, e sentori sapidi di alghe marine.

**Palato** Minerale, elegante, e persistente. Finale intenso che pervade con accenni tropicali, marini, e di agrumi canditi. Note di pesca e peperone.



**ABBINAMENTI** Abbinamento memorabile: Fritto misto di calamari, carciofi + rucola di Marc Vetri @ Vetri Cucina (Filadelfia, USA). Altrimenti, si abbina a pesce, frittate alle erbe, e prosciutto e melone.

### DATI ANALITICI INDICATIVI

<b>Grado alc.</b> 13,6%	<b>Acidità tot.</b> 5,3 g/l	<b>Acido lattico</b> 0,0 g/l	<b>Acido malico</b> 1,1 g/l
<b>Acido tartarico</b> 2,4 g/l	<b>pH</b> 3,3	<b>Estratto secco</b> 19,3	<b>Glicerina</b> 6,4 g/l
<b>Zucchero res.</b> 0,4 g/l	<b>SO2 totale</b> 109		