

SAUVIGNON 2021 IGP VENEZIA GIULIA

Vitigno fantastico che nel nostro territorio trova un luogo perfetto per esprimersi al meglio. Grande spettro aromatico con tante sensazioni che si evolvono e una bella beva che invoglia al calice successivo!

VINO BIOLOGICO

Organismo di controllo autorizzato dal MIPAAFT: IT BIO 021 AGRICOLTURA ITALIA

Operatore controllato n°0701066



UVE

Sauvignon

VIGNETO

La parola chiave è AGRICOLTURA BIOLOGICA che per noi si concretizza con rispetto per l'ambiente e valorizzazione del lavoro umano.

Età media vigneto: 40 anni

N° di ceppi per ettaro: 3000

Forma di allevamento: doppio capovolto

Produzione media ad ettaro: 40 q.li

Vendemmia: Manuale, ad inizio Settembre



VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO:

Dopo la pigia-diraspatura, il pigiato resta in macerazione a 8 °C per 3 giorni. Successivamente viene pressato ed il mosto ottenuto viene decantato a freddo per 48 ore, il tutto in assenza di anidride solforosa. Il mosto viene poi fermentato a temperatura controllata a 20-22°C. Finita la fermentazione si affina sui suoi lieviti integrali, con batonnage settimanale, fino all'imbottigliamento, nel mese di Giugno successivo alla vendemmia.

SENSAZIONI:

Colore paglierino brillante con riflessi verdolini. Il **profumo** è esplosivo con sentori di peperone e foglia di pomodoro, si sviluppa poi con note fruttate quali ananas, fiori di sambuco, frutta tropicale e tanto pompelmo. In **bocca** è fresco, con una bella acidità, elegante e vivace.

ABBINAMENTI:

Si sposa molto bene con crostacei in genere, pesci bianchi, risotti di mare, ma anche frittate, piatti a base di pomodoro o asparagi, nonché come aperitivo.

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE: 10-12°C

GRADO ALCOLICO: 13,5 % vol

BOTTIGLIA: da 0,75 litri (cartone da 6 bottiglie)