

SCHEDA TECNICA

Sauvignon

VARIETÀ DELLE UVE

Sauvignon 100%

GRAPES

Sauvignon 100%

ETA' VIGNETO

15 anni

VINEYARD AGE

15years

ESPOSIZIONE

Est

EXPOSURE

East

TERRENO

Media impasto, tendenzialmente argilloso

SOIL

Medium texture, basically clayey.

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

TRAINING

Guyot

CEPPI PER ETTARO

5mila

PLANTS PER HECTARE

5thousand

PRODUZIONE AD ETTARO

80q

Hectar production

80 q

TIPO DI VENDEMMIA

Manuale

HARVEST

Manual

AFFINAMENTO

Acciaio

AGING

Steel

MALOLATTICA

Non svolta

MALOLACTIS

Not carried out

TECNICA DI PRODUZIONE

Le uve colte a mano nella terza decade di agosto vengono pigiate e macerate a freddo per 36 ore. La fermentazione del solo mosto fiore avviene a 14 / 16 °C e si prolunga per circa 2 settimane. Permane sulle fecce fini di fermentazione per circa 6 mesi.

VINIFICATION

The grapes are handpicked at the end of august, soft pressed and cryo macerated for 36 hours. The must is fermented at 14/16 degrees for two weeks. The wine is aged for six months on its fine lees.

ESAME ORGANOLETTICO

Colore paglierino tendente al verde, bouquet molto caratteristico di frutta esotica e agrumi. Elegante, gusto fresco, sapido avvolgente.

TASTING NOTES

Straw yellow in color with greenish highlights. Citrus and exotic fruits bouquet. Elegant, fresh and a very persistent taste.

GRADAZIONE 12,5%

ALCOHOL 12,5%

ABBINAMENTI

Si abbina con qualsiasi primo e secondo a base di pesce e crostacei Ideale per accompagnare piatti come sushi e sashimi. Si sposa anche a meraviglia con la pasta al pesto genovese.

PAIRING

It goes well with any first and second courses based on fish and shellfish. Ideal to accompany dishes such as sushi and sashimi. It also goes well with Genoese pesto pasta.