



## Sauvignon

Molto attenta deve essere la gestione del Sauvignon blanc, sia in campagna, che in cantina. Questa varietà è infatti estremamente delicata, e una poco attenta conduzione del vigneto porta a produzione quali-quantitativamente scadenti, o quantomeno alternanti.

### *Uve*

Sauvignon blanc

### *Vigneto*

Età media vigneto: 10 anni

Numero medio di ceppi per ettaro: 4.500

Forma di allevamento: guyot monolaterale

Produzione media: 80 q.li/ha

Momento della vendemmia: prima decade di settembre

### *Vinificazione & affinamento*

Le uve vengono diraspate e sofficemente pressate. Il mosto, prima della fermentazione, viene refrigerato a 5°C, e mantenuto a contatto delle fecce vegetali per 24 ore. Subisce poi una lieve chiarifica, dopo la quale fermenta lentamente a temperatura controllata (14-16°C).

Il vino rimane sui lieviti fino alla primavera successiva alla vendemmia, ed in seguito imbottigliato.

### *Sensazioni*

Dal colore giallo verdolino, si presenta al naso con un bouquet esuberante.

Le sue percezioni olfattive spaziano dalla frutta tropicale, ai fiori di sambuco, agli agrumi, fino ad arrivare alla salvia ed alla foglia di pomodoro.

Al palato è fresco, vivace, con un retrolfatto potente e persistente.

### *Abbinamenti*

Si sposa con tutti i primi piatti a base di pomodoro, asparagi, inoltre si abbina benissimo alle frittate ed ai crostacei.

*temperatura di degustazione:* 11°C

*grado alcolico:* (% vol) 12,5%

*acidità totale:* (g/l) 6,00