

SAUVIGNON

DATI COMMERCIALI

Denominazione: Sauvignon IGT MT

Colore: giallo paglierino tenue con riflessi verdi.

Profumo: varietale, complesso, fine, con evidenti note agrumate di pompelmo rosa, ananas, peperone giallo e sfumature di foglia di pomodoro e bosco integrate da sentori balsamici di macchia mediterranea.

Sapore: intenso, voluminoso, buona la struttura grassa, in equilibrio con una buona tensione acida, con sensazioni varietali complesse ed intense e retrogusto lungamente persistente.

DATI AGRONOMICI

Vitigni utilizzati: Sauvignon

Zona ubicazione vigneti: Rai di San Polo di Piave

Altitudine: 30 metri sul livello del mare

Tipo di suolo: argilloso, sabbioso a tratti anche ghiaioso

Orientamento ed esposizione delle viti: sud-nord

Sistema di allevamento: Bellussi

Cepi/ha: 1250

Resa uva q.li/ha: 140 q.li/ha

Epoca vendemmia: prima decade di settembre

DATI ENOLOGICI

Pressatura: soffice con leggera macerazione delle uve

Fermentazione Malolattica: no

Affinamento: no

Durata maturazione: 60 giorni prima della commercializzazione

DATI ANALITICI

Resa di uva in vino %: 70%

Estratto secco (gr/lt): 23,00

Acidità totale (gr/lt): 6,50

Ph: 3,15

Zuccheri residui (gr/lt): 6,00

Alcol svolto: 12,20% vol

CONSIGLI UTILI

Abbinamenti: ottimo come aperitivo, si accompagna egregiamente agli asparagi, alle minestre di verdure, ai passati di legumi e al pesce marinato.

Temperatura di servizio: 12° C.

Conservazione: in luoghi freschi, al riparo dalla luce e dalle fonti di calore.

