



# CA' DI RAJO

RAGGIO D'INGEGNO

## Sauvignon IGT Trevenezie



Denominazione	Sauvignon IGT Trevenezie
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
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	San Polo di Piave (TV)
Altitudine	30 metri s.l.m.
Tipo di suolo	Sabbioso, a tratti argilloso, ricco di sostanza organica
Orientamento ed esposizione delle viti	Nord-Sud
Sistema di allevamento	Sylvoz
Ceppi/ha	3300
Resa uva q.li/ha	140
Epoca vendemmia	Inizio Settembre

### DATI ENOLOGICI

Pressatura	Soffice con leggera macerazione delle uve
Prima fermentazione	Con lieviti selezionati partendo dal mosto fiore, a temperatura tra 14° e 15°
Affinamento	Acciaio/legno
Durata maturazione	60 giorni prima della commercializzazione

### DATI ANALITICI

Resa di uva in vino %	70%
Acidità totale (g/l)	6,30 ÷ 6,50
pH	3,00 ÷ 3,15
Zuccheri residui (g/l)	5 ÷ 7
Alcol svolto	13% 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