

SAUVIGNON

*colore giallo paglierino, bouquet armonioso
che si articola tra sentori vegetali e fruttati; di buona
struttura, con ritorno aromatico varietale*

| | |
|--------------------------------|--|
| Denominazione | Trentino DOC |
| Uve | Sauvignon |
| Vigneto | Telve e Vigalzano |
| Terreno | Telve: derivato da rocce metamorfico-scistose, tessitura franco-sabbiosa, decarbonatato, subacido Vigalzano: originato da rocce metamorfiche-scistose, franco-sabbioso, ricco di scheletro friabile |
| Forma di allevamento | pergola semplice trentina e guyot |
| Densità d'impianto | 5.350 ceppi/ettaro |
| Anno d'impianto | 2006 - 2011 |
| Resa/ceppo | 1,4 kg/ceppo |
| Vendemmia | manuale, seconda decade di settembre |
| Vinificazione | tradizionale vinificazione in bianco con breve macerazione a freddo del pigiato; fermentazione condotta parte in acciaio parte in botti di rovere |
| Affinamento | 6 mesi in acciaio, 2 mesi in bottiglia |
| Produzione | 15.000 bottiglie |
| Temperatura di servizio | 12°C |
| Abbinamenti | vino strutturato, particolarmente adatto per accompagnare antipasti a base di pesce e primi piatti in genere |



NOTE DEGUSTATIVE:
