

MONASTERO SAUVIGNON

colore giallo paglierino con riflessi verdognoli; al profumo estremamente complesso e varietale; al gusto armonico e piacevolmente acidulo; uno dei vini bianchi più longevi in assoluto

Denominazione	Trentino DOC
Uve	Sauvignon
Vigneto	Maso Togn
Terreno	deposito morenico a mineralogia marnoso-calcareo, tessitura franco-limosa, buona dotazione di S.O.
Forma di allevamento	spalliera con potatura a guyot
Densità d'impianto	5.600 ceppi/ettaro
Anno d'impianto	1987
Resa/ceppo	1,4 kg/ceppo
Vendemmia	manuale, fine settembre
Vinificazione	con lunga macerazione a freddo prima della fermentazione che si esaurisce lentamente in botte d'acciaio
Affinamento	10 mesi in acciaio, 6 mesi in bottiglia
Produzione	3.000 bottiglie
Temperature di servizio	12°C
Abbinamenti	vino strutturato, particolarmente adatto per accompagnare antipasti a base di pesce o di carne e di primi piatti elaborati con verdure; fantastico con gli asparagi



NOTE DEGUSTATIVE:
