

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, decarbonato, 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:
