



FONDAZIONE
EDMUND
MACH



SAUVIGNON Trentino DOC

colore giallo paglierino con riflessi verdognoli; profumo estremamente aromatico con sentori di fiori e frutta; gusto morbido, elegante e persistente

<u>Zona di produzione</u>	Telve V. e Vigalzano (Pergine V.)
<u>Vitigno</u>	Sauvignon
<u>Tipologia terreno</u>	<i>Telve</i> : derivato da rocce metamorfiche-scistose, tessitura franco-sabbiosa, decarbonato, subacido <i>Vigalzano</i> : originato da rocce metamorfiche-scistose, franco-sabbioso, ricco di scheletro friabile
<u>Sistema di allevamento</u>	pergola semplice trentina e guyot
<u>Anno di impianto</u>	2006 - 2011
<u>Resa</u>	1,4 kg/ceppo
<u>Vendemmia</u>	manuale, seconda decade di settembre
<u>Vinificazione</u>	tradizionale vinificazione in bianco con breve macerazione a freddo del pigiato; fermentazione condotta parte in acciaio parte in botti di rovere
<u>Affinamento</u>	6 mesi in acciaio, 2 mesi in bottiglia
<u>Produzione</u>	15.000 bottiglie (0,75 L)
<u>Temperatura di servizio</u>	10°C
<u>Abbinamenti</u>	vino strutturato, particolarmente adatto per accompagnare antipasti a base di pesce e primi piatti in genere
<u>Alcool</u>	13% vol.
<u>Acidità totale</u>	6,4 g/l
<u>Residuo zuccherino</u>	0 g/l



Fondazione Edmund Mach – Azienda Agricola
Via Edmund Mach 1, 38098 San Michele all'Adige (TN)
Tel. 0461-615252 – Fax 0461-615352
cantina@fmach.it