



## SAUVIGNON Collio DOC

### UVE

Sauvignon

### CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

Esposizione: sud est e est.

Suolo: Il terreno deriva dalla disgregazione delle marne e arenarie stratificate presenti nel sottosuolo della zona DOC Collio ed è tendenzialmente argilloso nelle zone più alte con componenti più fini nelle zone pedecollinari.

Microclima: temperature miti con primavere piovose, estati calde e siccitose.

Sistema di allevamento: Guyot e Sylvoz

Densità di impianto: 4000-7000 ceppi/ettaro

Età dei vigneti: 10-45 anni

### VINIFICAZIONE

Fermentazione: vendemmiato durante le prime ore del mattino, dopo una pressatura soffice, la fermentazione si svolge in tini di acciaio inox per circa 10 giorni con controllo della temperatura. Una piccola percentuale variabile di uve selezionate può trascorrere qualche ora di macerazione a freddo prima della pressatura.

Affinamento: dopo la fermentazione il vino riposa sulle fecce fini per tutto l'inverno fino al momento dell'imbottigliamento in primavera.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino con accentuati riflessi verdognoli. All'olfatto è intenso, molto complesso e caratteristico. I sentori di peperone verde, foglia di pomodoro e pesca acerba si sposano perfettamente con i profumi floreali, le note di pietra focaia e, leggermente, di salvia sclarea. È elegante, ha nerbo, razza e lunga persistenza aromatica.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12°C

### ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Antipasti saporiti, risotti e frittate con asparagi, pesce e crostacei alla griglia o fritti, carni bianche.

### POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO

Può affinare alcuni anni in bottiglia.

