



LA DOC COLLIO



Contiene solfiti



SAUVIGNON

DOC COLLIO

Vitigno

Sauvignon



Colore:

Brillante, giallo dorato con tonalità verdognole.



Profumo:

Complesso, intenso e fragrante.

Note di fico verde, peperone e pesca matura, a volte di noce moscata.



Gusto:

Corposo, vellutato, strutturato e deciso.

Spezie fresche e dolci.

Descrizione: grappolo medio piccolo, tronco conico e cilindrico, acini medi e rotondi di colore verde dorato punteggiati.

Sistema di allevamento: Cappuccina doppia

Terreno: caratterizzato dal Flysch di Cormòns, un'alternanza di arenaria e marna, ricca di calcare, potassio e fosforo che rappresenta il miglior humus per la viticoltura collinare.

Epoca di vendemmia: fine Agosto.

Vinificazione: l'uva diraspata viene mantenuta a basse temperature nelle presse pneumatiche refrigerate per estrarre dalle bucce le sostanze polifenoliche responsabili della complessità aromatica, del colore e della struttura del vino.

Affinamento: sosta di sei-sette mesi in serbatoi di acciaio inox sui propri lieviti.

Abbinamento: frutti di mare, crostacei, tartine al formaggio, risotto ai funghi e frutti di mare, uova fritte, salse e bolliti con carni bianche delicate.

Temperatura di servizio: 8-10°C

Per una corretta conservazione, è consigliato mantenere la bottiglia al fresco ed al riparo dalla luce.

