



SAUVIGNON

Zona vinicola: Lison Pramaggiore DOC

Vitigno: Sauvignon in purezza

Vigneto: Belfiore / località Boa

Terreno: argilloso calcareo

Densità di impianto: 4000 piante per ha doppio capovolto

Epoca di vendemmia: prima settimana di settembre

Vinificazione: criomacerazione a 6°C, pressatura soffice, decantazione statica a freddo, fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati

Affinamento: 5 mesi in vasche di acciaio sui propri lieviti e 2 mesi in bottiglia

Gradazione: 13°

Acidità totale: 5,8

Colore: giallo paglierino con delicati riflessi verdognoli

Profumo: aromatico, ricorda i fiori di sambuco, la salvia, il peperone

Sapore: morbido, persistente

Accostamenti con i cibi: Ideale con il prosciutto crudo, gli antipasti di pesce, i risotti con erbe di primavera o zucchine, i tagliolini al salmone, le zuppe delicate di pesce e carni bianche. Va servito alla temperatura di 12°C.