

SAUVIGNON

TRENTINO DOC

Il Sauvignon blanc è coltivato in Valle di Cembra in alcune microaree particolarmente vocate, nelle quali le elevate escursioni termiche giornaliere permettono di preservare la labile componente aromatica. Dal colore giallo paglierino con riflessi verdi, il vino presenta al naso, un carattere varietale con note speziate che ricordano la foglia di ortica, il bosso, l'uva spina ed il pompelmo. Il gusto è fresco e sapido con un finale morbido e vellutato.

| | |
|---------------------------|---|
| Vitigno | Sauvignon blanc |
| Zona di produzione | Valle di Cembra |
| Esposizione ed altimetria | Est, sud, ovest; 300-400 m s.l.m. |
| Composizione del terreno | Franco, di origine porfirica, originatosi da depositi fluvio-glaciali |
| Forma di allevamento | Guyot, pergola semplice trentina spezzata |
| Densità di impianto | 5.500 ceppi/ha |
| Vinificazione | Raccolta manuale nella terza decade di settembre, pressatura soffice in atmosfera inerte, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio inox, affinamento sulle lisi per 4/5 mesi circa, prima dell'imbottigliamento. |

