



VICH

SAUVIGNON

Vigneti delle Dolomiti Igt

Esistono alcuni posti, alcuni vigneti nei quali si crea il perfetto equilibrio tra terreno, clima e vigna dove è possibile ottenere uve di carattere adatte a produrre un grande vino. Il Sauvignon blanc è una varietà estremamente esigente dove le condizioni ottimali per ottenere alta qualità non sono affatto comuni. In Trentino sulle colline di Meano e in Valle di Cembra in rari angoli di terreno la sintesi tra argille e pietre dolomitiche, tra il calore del sole e le mattine fresche, tra la cura della vigna e la lenta maturazione è possibile ottenere uve adatte alla produzione del nostro Vich. Cura, passione, maniacale attenzione e artigiana enologia sono al servizio di questa straordinaria espressione vitivinicola per esaltarne tutte le potenzialità.

NOTE DEGUSTATIVE: Sauvignon Vich presenta un colore giallo paglierino con brillanti riflessi verdi. Attacco olfattivo complesso, elegante, con sentori di uva spina, mango e frutta esotica tagliata con prevalenza dell'ananas. Sapido, quasi salato. La struttura è armonica e ben salda, nel finale il frutto esotico e la menta verde ne lasciano un gustoso ricordo. Il tempo sarà il compagno ideale in un'evoluzione sicuramente complessa e minerale.

ZONA DI PRODUZIONE: Giovo e Meano, Trentino

VITIGNO: Sauvignon Blanc

TIPOLOGIA DI ALLEVAMENTO: Guyot e pergola semplice trentina

VIGNETI: Vigneti situati a media altezza, tra i 350 ed i 450 mslm, generalmente esposti a sud in Val di Cembra ed ad ovest a Meano zona collinare del Comune di Trento. Il connubio tra i vari terreni, sedimenti terrazzati più leggeri, mediamente profondi ghiaiosi, che poggiano su rocce compatte di porfido della Valle di Cembra si e terreni più strutturati, argillosi e fertili, per certi versi più freddi dei precedenti nella zona di Meano rendono una matrice molto interessante al taglio di questi vini, unici.

VINIFICAZIONE: Le uve vengono raccolte manualmente in piccoli contenitori verso fine settembre. Si attende che l'acino sia perfettamente maturo per esaltare gli aromi più nobili del Sauvignon blanc. La pressatura avviene in maniera tradizionale dopo una breve macerazione a freddo. L'affinamento del vino in cantina è lungo garantendone una naturale e costante maturazione sur lates. Già dalla fase fermentativa circa il 30% di questa accurata selezione di Sauvignon blanc riposa, matura ed evolve in tonneaux nuovi di rovere francese. Dopo circa un anno di attesa si effettua l'assemblaggio tra acciaio e rovere ottenendo la cuvee' Vich che solo dopo 3 mesi di ulteriore maturazione in cantina inizia il suo percorso in bottiglia. Passeranno almeno 6 mesi prima di uscire sul mercato.

RESA: 50 hl/ha

POTENZIALE INVECCHIAMENTO: 8/10 anni

ANALISI:

Alcol: 13 %vol

Acidità: 6,78 g/l

Zuccheri: 2,21 g/l

