



SAUVIGNON

TRENTINO DOC

Il nostro Sauvignon Blanc è coltivato sulle alture all'imbocco della Valle di Cembra, in alcune aree particolarmente vocate nelle quali le escursioni termiche giornaliere permettono di preservare la componente aromatica delle uve. Ne nasce un vino dal colore giallo paglierino con riflessi verdi, con note molto intense e dolci al naso, di sambuco, pesca e frutta matura. In bocca si presenta complesso, ricco e pieno con gusto sapido e minerale, ma con un ottimo ritorno di frutta matura.

Vitigno	Sauvignon Blanc
Zona di produzione	Comune di Giovo
Esposizione ed altimetria	Est, sud, ovest; 300-450 m s.l.m
Composizione del terreno	Franco argilloso, mediamente profondo e fertile
Forma di allevamento	Pergola semplice trentina spezzata
Densità di impianto	5000 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 di acciaio inox, 10% affinato in botti di rovere, affinamento sulle lisi per circa 4/5 mesi prima dell'imbottigliamento
Abbinamenti	Primi piatti di pesce come da tradizione mediterranea, crema di asparagi e grandi crostacei alla griglia.

