



TERRITORIO

Vitigno: 100% Sauvignon

Zona di produzione: Vigna Carboncine – (Comune di Roncade-TV)

Tipologia di suolo: Argilloso con presenza di caranto

Forma di allevamento: Sylvoz

Densità di impianto: 3500 ceppi x ha

Periodo di vendemmia: Da fine Agosto ai primi di Settembre.

CANTINA

Vinificazione: Alla vendemmia eseguita manualmente fa seguito la pressatura soffice e la decantazione statica a freddo del mosto. La fermentazione primaria avviene in recipienti in acciaio a temperatura controllata di 18/20° c con lieviti selezionati. Il vino ottenuto viene mantenuto sui propri lieviti per circa 3 mesi.

Affinamento: Dopo averlo reso limpido, viene messo in bottiglia e lasciato riposare per 4/6 settimane.

DEGUSTAZIONE

Si tratta di uno dei vitigni a bacca bianca più diffusi nel mondo vitivinicolo, la caratteristica più evidente è la particolare aromaticità. Nel calice si presenta di color giallo paglierino con lievi riflessi verdi, ha un profumo intenso, aromatico ed elegante che ricorda la pesca e il peperone giallo, l'ananas e la foglia di pomodoro. È ricco, rotondo, perfettamente equilibrato, la complessità dei profumi trova eccellente corrispondenza nel palato. Di sapore asciutto, armonico e vellutato. Ottimo col prosciutto crudo, si accompagna egregiamente agli asparagi, alle minestre di verdure, ai passati di legumi e al pesce marinato. Si consiglia di servirlo leggermente fresco alla temperatura di 10-12°C.

Conservazione: È un vino da bersi giovane, preferibilmente entro l'anno. Le bottiglie vanno conservate verticali, in ambiente fresco ad umidità costante, lontano dalla luce.

Formati disponibili: Classic 0,75 L

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Grado alcolico: 12,50 - 13,00% vol

Zuccheri: 3,00 - 4,00 g/l

Acidità totale: 5,50 - 6,00 g/l



0,75 L