

SAUVIGNON IGT MARCA TREVIGIANA

TERRITORIO

Vitigno: 100% Sauvignon

Ubicazione: podere Carboncine, Roncade, Treviso

Tipologia terreno: Argilloso con presenza di caranto

Forma di allevamento: Sylvoz

VENDEMMIA

Epoca di Vendemmia: Da fine agosto ai primi di settembre.

CANTINA

Vinificazione: Alla vendemmia 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. Il vino ottenuto viene mantenuto sui propri lieviti per almeno 3 mesi.

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

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Si tratta di uno dei vini più famosi al mondo originario dalla zona di Bordeaux, la caratteristica più evidente è la particolare aromaticità, prevalentemente erbacea e vegetale ma anche da una gamma floreale piuttosto ricca.

Colore: nel calice si presenta di color giallo paglierino.

Profumo: dal profumo intenso, aromatico ed elegante che ricorda la pesca e il peperone giallo, l'ananas e la foglia di pomodoro.

Gusto: è ricco, rotondo, perfettamente equilibrato, la complessità dei profumi trova eccellente corrispondenza nel palato.

Di sapore asciutto, armonico e vellutato.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Il suo profilo olfattivo affilato ed erbaceo gli permette di abbinarsi egregiamente ai piatti di verdure come gli asparagi, alle minestre di verdure, ai passati di legumi e al pesce marinato.

Ottimo col prosciutto crudo e formaggi fumè o speziati.

CONSERVAZIONE

Le bottiglie vanno conservate verticali, in ambiente fresco ad umidità costante, lontano dalla luce.



CARATTERISTICHE ANALITICHE *

Grado alcolico: 12,5-13,0% vol.

Zuccheri: 2,0 - 3,0 g/l

Acidità totale: 5,5-6,0 g/l

** Le caratteristiche analitiche sono indicative, possono variare a seconda dell'andamento stagionale.*

COME SERVIRLO

Temperatura di servizio: 10-12°C

Bicchieri consigliati: Calice medio da vino bianco

Formati disponibili: 0,75 L



€ 0,75