

Sauvignon



ZONA DI PRODUZIONE: Comune di Cormons, Isonzo-Brazzano e Dolegna del Collio

UVE: Sauvignon 100%

DENOMINAZIONE: IGT Venezia Giulia Bianco - BIO

TERRENI: di tipo alluvionale, irriguo

FORME DI ALLEVAMENTO: guyot bilaterale orizzontale

OPERAZIONI COLTURALI: coltivazione con metodo biodinamico, diradamenti mirati, defogliazione in prossimità dei grappoli per preservarne la sanità.

PRODUZIONE: 6.600 bottiglie

GRADAZIONE: 14% vol.

EPOCA DI VENDEMMIA: primi di settembre, vendemmia manuale eseguita nelle prime ore della giornata.

VINIFICAZIONE: selezione manuale delle uve, di raspatura delicata; raffreddamento del pigiato tramite scambiatore; sosta in pressa per una notte; pressatura soffice tramite pressa sottovuoto; stabulazione del mosto per 5 giorni a 8°C; pulizia del mosto tramite flottazione; fermentazione con lieviti indigeni a temperatura controllata, 18°C. Una parte fermenta in botti di legno da 7,50 hl. Mantenimento sui lieviti fino a fine febbraio. *Assemblaggio vini:* stabilità proteica tramite l'utilizzo di bentonite.

IMBOTTIGLIAMENTO: acidità totale 5,4, solforosa totale 90 ml/lt, solforosa libera 31 ml/lt (valori pre-imbottigliamento).

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE: vino bianco aromatico dal colore giallo paglierino scarico. Nel suo profumo delicato prevalgono note verdi (peperone - foglie di pomodoro) e note floreali che ricordano il fiore del sambuco, dal sapore caldo, pieno, aromatico persistente.

ABBINAMENTI: antipasti primi piatti a base di pesce, risotti di asparagi e di verdure.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°-12°C