

Sauvignon

Sauvignon Umbria IGT



SCHEDA TECNICA

Prima Annata: 2017

Denominazione: Sauvignon Umbria IGT

Vitigno: Sauvignon Blanc 100%

Gradazione: 13,5% Vol.

Vinificazione: Classica, pressatura soffice delle bucce prima della fermentazione alcolica a temperatura controllata.

Affinamento: In botti di acciaio Inox per almeno 6 mesi.

Colore: Giallo paglierino con riflessi verde-oro.

Profumo: Fruttato con note di pesca e frutta esotica matura. Sentori vegetali di peperone e foglia di pomodoro.

Gusto: Fresco, intenso e piacevolmente equilibrato.

Abbinamenti: Da accompagnare con frutti di mare, pesce, antipasti e piatti al tartufo.

Temperatura di servizio: 10° – 12°

Contiene Solfiti

CARATTERISTICHE DEI VIGNETI

Tipologia di allevamento: Viti a Guyot. Sistema di impianto 2,80 m per 1 m, 3.600 piante di vite ad ettaro.

Altimetria: In media 348 m s.l.m.

Suolo: Terreni costituiti da sedimenti prevalentemente limosi e limoso-argillosi.

Clima: Escursioni termiche ampie tra il giorno e la notte, brezza di montagna notturna per la particolare posizione del vigneto, quest'ultimo posto alle pendici dei monti Martani (1.121 m s.l.m.).

Esposizione: In direzione sud – est.