Sauvignon

Umbria IGT Sauvignon

SCHEDA TECNICA

Prima Annata: 2010

Denominazione: Umbria IGT Sauvignon

Vitigno: Sauvignon Blanc 100%

Gradazione: 13% Vol.

Vinificazione: Pressatura soffice delle bucce prima della fermentazione alcolica a temperatura controllata in vasche di acciaio inox.

Maturazione: In botti di acciaio inox con sosta sulle sue fecce fini per almeno 4 mesi

Affinamento: In bottiglia per almeno 4 mesi

Colore: Giallo paglierino con riflessi dorati

Profumo: Fruttato con note di pesca e frutta esotica matura. Sentori vegetali varietali di peperone e foglia di pomodoro, erbe aromatiche salvia e menta, fiori di sambuco, foglie di thè cardamomo e fieno

Gusto: Fresco, morbido, intenso e piacevolmente equilibrato, persistente con un finale fruttato.

Abbinamenti: Da accompagnare con antipasti, carni bianche, frutti di mare, pesce 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. Senza l'utilizzo di pesticidi e diserbanti chimici.

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

Suolo: Terreni costituiti da sedimenti prevalentemente argillose con presenza di marne 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.