



SA' SOLIN SAUVIGNON VERONA INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

UVE E VIGNETO

Area di produzione:

Vigneti di Spiazzi ad una altitudine di 850/900 metri sul livello del mare.

Vitigni:

Sauvignon Blanc 100%

Dati di Vigneto:

Vigne di circa 10 anni. Esposizione nord-sud. Terreno di natura marnoso calcarea. Sistema di allevamento a Guyot. Densità di impianto pari a 6.500 cp/ha. Resa per ettaro 60/70 q.li. I vigneti sono coltivati secondo il metodo di conduzione previsto dall'agricoltura biologica e certificati per il rispetto della biodiversità, secondo lo standard "Biodiversity Friend".

PRODUZIONE ED EVOLUZIONE

Vendemmia:

L'epoca di raccolta inizia a metà settembre e prosegue fino ad inizio ottobre. La vendemmia è manuale: l'uva viene raccolta in cassette, per mantenere la perfetta integrità dei grappoli.

Vinificazione e affinamento:

Le uve vengono diraspate e pigiate in assenza di ossigeno. Segue il raffreddamento del mosto e la macerazione con bucce di 8/10 ore a freddo.

Si prosegue con la pressatura soffice e con l'illimpidimento mosto a freddo. Successivamente avviene la fermentazione a bassa temperatura controllata (15°-16°C).

Il vino rimane sui propri lieviti (circa 3 mesi) con ripetuti batonnage circa 6/8 mesi fino all'imbottigliamento.

Affinamento in bottiglia di 3/4 mesi.

Annata: 2019

Note organolettiche: Giallo paglierino con riflessi verdognoli. Bouquet aromatico, con sentori vegetali di salvia e peperone verde, sentori di agrumi e pesca bianca. Asciutto, minerale, persistente.

Abbinamenti consigliati: Ottimo con antipasti, primi di pasta e verdure, con zuppe e crostacei. Perfetto con piatti etnici e vegetariani. Servire fresco.

Temperatura di Servizio:
10°-12°C

DATI TECNICI

Gradazione Alcolica: 13,00% vol.
Acidità totale: 5,90 gr/l
Estratto secco: 20,00 gr/l
Residuo zuccherino: 3,00 gr/l



750 ml

