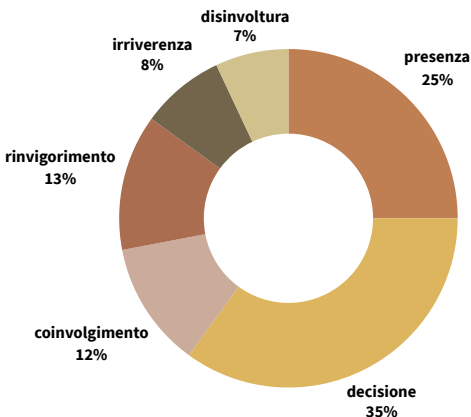


SAUVIGNON

DOC [VENEZIA]



NOME VINO: Sauvignon

DENOMINAZIONE: DOC Venezia

VITIGNO: 100% sauvignon

CLIMA: entroterra veneziano, caratterizzato da inverni miti, con qualche gelata, brezza marina ed estati calde.

SUOLO: suolo pianeggiante calcareo dolomitico, con tessitura abbastanza fine e scheletro assente, subcalino, ben drenato..

ALLEVAMENTO: sylvoz o guyot, pianta alta 1,20 m da terra. Densità di 3500 piante/ha.

EPOCA DI VENDEMMIA: metà settembre

VINIFICAZIONE: in bianco, separando subito le bucce dal mosto con pressatura soffice. Fermentazione a 15-16° C con lieviti selezionati, per una durata di 12-15-gg.

COME SI PRESENTA: giallo paglierino luminoso con riflessi verdolini.

NOTE OLFATTIVE: profumo aromatico intenso, che ricorda frutta come pesca e melone, uniti al tipico peperone verde e ad erbe aromatiche come timo.

AL PALATO: intenso, asciutto che richiama le note verdi trovate al naso, fresco e pieno, dal retrogusto molto lungo e persistente.

OCCASIONE: quando vuoi decisione, non passare inosservato e lasciare il segno.

ABBINAMENTI: prosciutto crudo o antipasti di pesce, primi piatti a base di erbe, secondi di pesce bianco accompagnati da salse leggere, uova e asparagi.

SERVIZIO: 8-10°C in calici medi o carré.

ALCOL: 12,5% vol