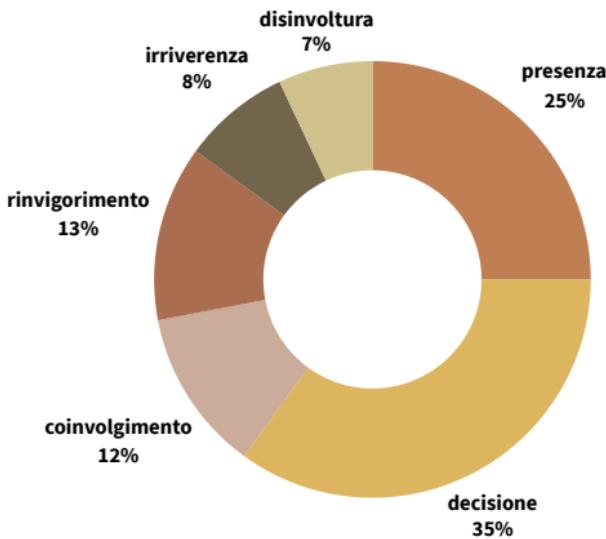


# SAUVIGNON

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, subacalino, 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 erbette 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 erbette, secondi di pesce bianco accompagnati da salse leggere, uova e asparagi.

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

**ALCOL:** 12,5% vol



MAZZOLADA