



SAUVIGNON



UVE

Sauvignon blanc.



FORMA D'ALLEVAMENTO

Controspalliera a Guyot (anno d'impianto 2011, densità d'impianto 4600 ceppi/ha).



VINIFICAZIONE

Le uve vengono diraspate e le bucce restano in macerazione a 8-10 °C per qualche ora. Il mosto viene estratto in torchio meccanico orizzontale e chiarificato attraverso una decantazione statica a freddo. Attivata da un mosto di avviamento naturale, la fermentazione si svolge in acciaio a 16-18 °C; l'affinamento prosegue in acciaio sulle fecce fini.



CURIOSITA'

Impiantammo (a tendone) il primo Sauvignon blanc nel 1984; poi, nel 2011 abbiamo fatto un reimpianto di circa un ettaro a controspalliera a guyot: la particolare gestione del vigneto e le bassissime rese per ceppo hanno amplificato l'espressività territoriale di questo particolare vitigno. Al naso sono evidenti profumi di frutta a polpa bianca e note vegetali sfumate di pietra focaia; al gusto è fresco e sapido.



BIO

Viticoltura Biologica.