

# SAUVIGNON

**DOC 2019**

**UVAGGIO:** Sauvignon

**ETÀ DELLE VITI:** 6 - 21 anni

**TEMPERATURA:** 10 - 12 °C

**CONSUMO:** 2020 - 2023

**RESA/ETTARO:** 70 hl / ha

**FORMA D'ALLEVAM.:**

guyot e pergola

**ALCOL:** 13,0 %

**ZUCCH. RESIDUO:** 2,5 g/l

**ACIDITÀ:** 6,7 g/l

Contiene solfiti

» Il suo profumo vi trasporta immediatamente in una giornata di sole, sentitevi in vacanza. Non solo asparagi, saggiatelo con sardine e sgombro - osatelo con il "dim sum". «

## ANNATA

Un inverno ed un inizio della primavera relativamente miti, seguiti da un aprile e un maggio umidi e freddi, hanno in prima battuta accelerato il germogliamento ma in seconda battuta hanno rallentato la vegetazione. Dopo la fioritura, iniziata a giugno, il tempo è cambiato e il clima si è fatto più caldo e secco. La fine dell'estate ha ritardato la maturazione delle uve con piogge frequenti e temperature inferiori alla media, imponendo scelte coraggiose riguardo al momento della raccolta. La vendemmia ha preso inizio il 4 settembre e si è protratta fino alla fine di ottobre.

## VINIFICAZIONE

Vendemmia di uva matura e perfettamente sana, diraspatura, macerazione a freddo (10 °C) per 8-10 ore, pressatura soffice, decantazione naturale, fermentazione a temperatura controllata di 16-18 °C, maturazione sulle fecce fini in vasche d'acciaio per 4 mesi.

## VIGNETO

Vigneti collinari con esposizione sud e est tra 350 e 450 m sul livello del mare. Calcareo argilloso e ben drenato.

## SENSAZIONI DEGUSTATIVE

- giallo paglierino
- al naso colpiscono le fresche note di sambuco e uva spina si uniscono alle sensazioni della frutta esotica
- il palato è un'acquolina di frutta croccante che si stempera nella mineralità intensa; la lunga persistenza è un trionfo di frutta

## ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Si sposa bene con gli asparagi e con le verdure alla griglia, con il pesce e con il formaggio caprino. Il Sauvignon si fa apprezzare anche come aperitivo.

## PREMIAZIONI

**JAMES SUCKLING** - 2016: 91 p., 2017: 90 p.

**CONCOURS MONDIAL DU SAUVIGNON** - 2019: Gold

**WINE SURF** - 2016: Vino Top

**SAKURA JAPAN WOMEN'S WINE AWARDS** - 2015: Gold

**GAMBERO ROSSO** - 2013: Oscar qualità prezzo

**SAUVIGNON BLANC MASTERS** - 2014: Bronze