



SAUVIGNON BLANC – Doc Collio

DATI ANALITICI GENERALI:

Vigneto: situato nel Comune di Dolegna del Collio

Tipo di terreno: Marne e Argilla

Vitigno: Sauvignon Blanc

Forma di allevamento: Guyot

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Vendemmia effettuata interamente a mano in cassette, con macerazione a freddo in pressa orizzontale della durata di otto ore e successiva pulitura del mosto per decantazione.

La fermentazione avviene in vasche in acciaio ad una temperatura controllata di 18°C.

Terminata la fermentazione, il prodotto così ottenuto non viene travasato e rimane quindi a maturare negli stessi contenitori per circa cinque mesi mantenendolo ad una temperatura costante.

Concluso tale periodo viene effettuato l'imbottigliamento a cui fa seguito l'affinamento in bottiglia prima che il vino inizi ad essere distribuito.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Ha colore giallo paglierino talvolta tendente al dorato, sempre con lievi riflessi verdognoli. Il profumo, intenso e caratteristico, richiama la frutta esotica, il melone ed il peperone giallo.

Esprime una gamma di aromi in perfetta armonia. Al palato si rivela asciutto, di buona struttura, generoso.

ULTERIORI INFORMAZIONI:

Abbinamenti: risotti alle verdure, primi piatti sostanziosi ed elaborati. Particolarmente adatto ad accompagnare frutti di mare e crostacei.

Longevità: 4-5 anni.

Temperatura di servizio: 11-12°C.

AZIENDE AGRICOLE
L I V O N



SAUVIGNON BLANC – Doc Collio

