



## VALBUINS – Sauvignon Blanc Doc Collio

### DATI ANALITICI GENERALI :

**Vigneto:** Valbuins situato in località Ruttars nel Comune di Dolegna del Collio

**Tipo di terreno:** Marne ed argilla

**Vitigno:** Sauvignon Blanc

**Ceppi per ettaro:** 8000

**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 per il 100% in acciaio ad una temperatura controllata di 14-16°C.

Terminata la fermentazione, il prodotto così ottenuto non viene travasato e rimane quindi a maturare negli stessi contenitori per circa otto mesi mantenendolo ad una temperatura costante. Concluso tale periodo viene effettuato l'assemblaggio definitivo a cui fa seguito l'imbottigliamento ed ulteriore periodo di affinamento in bottiglia prima che il vino inizi ad essere distribuito.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, ha un profumo intenso, quasi di selvatico, ricorda peperone verde, salvia, pesca e foglie di pomodoro; pieno, asciutto, morbido, con lunga persistenza aromatica.

### ULTERIORI INFORMAZIONI:

**Abbinamenti:** primi piatti a base di verdure, pesci in generale e particolarmente con astice ed aragosta, preparati a base di asparagi e peperoni dolci.

**Longevità:** 6-10 anni.

**Temperatura di servizio:** 12-13°C.

### MAGGIORI PREMI E RICONOSCIMENTI:

- 🍷🍷🍷 TRE BICCHIERI "Gambero Rosso" 1998:  
Vendemmia 1996
- 🍷🍷🍷🍷 CINQUE GRAPPOLI Guida "Duemilavini" A.I.S.:  
Vendemmia 2002
- 🍷🍷🍷🍷 QUATTRO GRAPPOLI Guida "Duemilavini" A.I.S.:  
Vendemmie 1999-2003-2004-2005
- **84 punti** "Migliori vini italiani - Luca Maroni" 2011:  
Vendemmia 2009



AZIENDE AGRICOLE

L I V O N



**VALBUINS** – Sauvignon Blanc Doc Collio

---

