



SAUVIGNON

MARCA TREVIGIANA

Indicazione Geografica Tipica

Provenienza: Da Nostri vigneti Salgareda (TV)

Maturazione: Primi di Settembre

Allevamento: Sylvoz

Densità viti: 4500 piante/ettaro

Terreno: Argilloso e medio impasto.

Vinificazione: Dopo la raccolta gli acini vengono messi in tini di acciaio o cemento a temperatura controllata di 10-12°C per circa 8/12 ore allo scopo di estrarre dalle bucce maggiori quantità di componenti tipici dell'aroma.

Dopo la separazione del mosto dalle bucce segue la fermentazione con lieviti selezionati a temperatura di 18/20°C. per circa 10/15 giorni.

Poi il vino viene lasciato affinare.

Grado: 11,50 % vol.

Descrizione: Vino dal colore giallo paglierino, dal profumo fragrante ed intenso, con delicate sfumature di Agrumi, Salvia, Peperone giallo e foglia di Pomodoro.

Al palato si presenta armonico, persistente, aromatico e di buon corpo.

Ottimo come aperitivo, accompagna risotti di verdure, carni bianche bollite e crostacei in genere.

Abbinamenti: Classico vino da pesce, crostacei in genere, risotti e carni bianche bollite. Servire a 10-12°C.

Conservazione: In luogo fresco a 12-16°C, al riparo dalla luce.

Le damigiane scolmate vanno al più presto ristrette in recipienti piccoli (bottiglie e bottiglioni).

I contenitori di plastica, usati per il trasporto del vino, vanno subito svuotati in recipienti di vetro.

I recipienti, prima e dopo l'uso, vanno ben puliti.