



SAUVIGNON

DOC COLLIO 2024

PRIMA ANNATA PRODOTTA
1964

VARIETÀ
Sauvignon

TERRENO
I terreni del Collio sono caratterizzati dalla ponca, un flysch eocenico (40-50 milioni di anni fa) composto da un'alternanza stratificata di marna (argilla calcarea) e arenaria. Questo suolo è friabile e ricco di minerali, ideale per la viticoltura di qualità grazie alla sua capacità di disgregarsi rapidamente e favorire l'approfondimento delle radici.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Guyot

VENDEMMIA
Manuale nella prima decade di settembre.

VINIFICAZIONE
Macerazione pellicolare a freddo di 12 ore. Inoculo di lieviti selezionati. Temperatura di fermentazione 16 °C in contenitori di acciaio.

AFFINAMENTO
Affinamento in acciaio sui lieviti per 8 mesi con bâtonnage periodici.

ALCOOL
14,5 % Vol.

ACIDITÀ TOTALE
4,7 g/l

TAPPO
Tecnico in sughero microgranulato.

NOTE DEGUSTATIVE
Bianco complesso dal colore paglierino con riflessi verdognoli. Al profumo ricorda essenze floreali e vegetali con toni di mentuccia fino ad arrivare al sambuco. È un vino di buona struttura, fragrante e sapido.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI
Indicato sui pesci importanti al forno, come rombo e ricciola. Risotto di scampi e con erbe selvatiche primaverili. Da provare con piatti delicatamente speziati.

Da servire a 8°C - 10°C

CALICE CONSIGLIATO

