



Piemonte DOC SAUVIGNON

VITIGNO Sauvignon Blanc	DENSITÀ 4500 Ceppi/Ha
VIGNETO Calamandrana	COLTIVAZIONE Guyot classico 6 - 8 gemme
ESPOSIZIONE Nord-Est	ETÀ MEDIA DEL VIGNETO 15 anni
ALTITUDINE 250 s.l.m.	RESA PER ETTARO 65 HL
COMPOSIZIONE DEL SUOLO Marne bianche e argille blu	VENDEMMIA Manuale, seconda decade di settembre

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice delle uve in presenza di neve carbonica, fermentazione in autoclave di acciaio inox a temperature controllate tra 13/16°C per 15/20 giorni, il vino rimane poi in bâtonnage fino alla primavera successiva alla vendemmia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Di colore giallo paglierino con riflessi verdi, al naso si rivela erbaceo con note di frutta bianca, mentre in bocca rimane fresco e verticale con un'acidità sapida che si snoda tra polpa bianca e sentori vegetali.

