



Sauvignon

VIGNETO

Tipo: bianco

Varietà: Sauvignon 100%

Zona produzione: Carboncine-Grave di Papadopoli

Comune: Roncade - Cimadolmo

Anno di impianto: 2003 - 1991

Densità di impianto: 5.000 – 2.500 ceppi ettaro

Resa ettaro: 9.000 kg/ha – 10.000 Kg/ha

Resa per pianta: 1,80 – 4,00 kg/ceppo

Sesto d'impianto: 2,50 x 0,80 – 3,30 x 1,25

Superficie: 1,00 ha – 3,00 ha

Sistema di allevamento: guyot - sylvoz

Tipologia di terreno: argilloso (50-60%) zona Carboncine - scheletro prevalente zona Grave di Papadopoli

Epoca di vendemmia: seconda decade di Settembre

Raccolta: a mano

VINIFICAZIONE

Trasporto dell'uva alla diraspatrice e pressa tramite convogliatore a vibrazione e nastro

Illimpidimento: statico a freddo

Recipiente di fermentazione: 100% acciaio

Temperatura di fermentazione: 18/20°C

Lieviti: selezionati

Durata fermentazione: 15 gg.

Fermentazione malolattica: no

Elevage: 6 mesi sui lieviti

Imbottigliamento: aprile 2007

Affinamento in bottiglia: 60 gg

DATI TECNICI

Denominazione: IGT Marca Trevigiana 2006

Grado alcolico: 13,40 % in Vol.

Acidità totale: 6,20 gr/l.

pH: 3,28

DEGUSTAZIONE

Temperatura di servizio: 10/12°C

Colore: giallo paglierino.

Olfatto: profumo di buona intensità, tipico, elegante. Ben presenti le note vegetali di peperone, foglia di pomodoro e bosso, accompagnate da profumi fruttati che ricordano il pompelmo, la pesca e il melone. Nel finale delicate note di speziato mediterraneo.

Gusto: fresco, con acidità presente, salato, elegante, morbido ripete in bocca le note aromatiche percepite all'olfatto. Persistente.

In cucina: ideale con piatti a base di pesce, frutti di mare e crostacei. Si sposa anche con carni bianche, prosciutto e verdure cucinate delicatamente.