



CAPO DI VIGNA
PASSIONE E TRADIZIONE



VENETO

Indicazione Geografica Tipica SAUVIGNON

Uve: 100% Sauvignon

Zona di produzione: territorio IGT Veneto

Tipologia di terreno: calcareo, argilloso

Sistema di allevamento: Guyot

Esposizione: Nord/Sud

Tecnica di vinificazione: essenziale nella produzione di un buon Sauvignon è l'epoca di raccolta: una vendemmia precoce o tardiva rischiano di comprometterne il tipico aroma. Le uve delicatamente pigiadirasbate vengono lasciate macerare a freddo per 24 ore. Seguono una pressatura soffice, una decantazione statica e la fermentazione in contenitori d'acciaio. La permanenza sui propri lieviti dura circa 6 mesi.

Residuo zuccherino: 3 gr/L

Gradazione alcolica: 12,5% vol

Caratteristiche organolettiche: caratterizzato da un colore giallo verdognolo. Profumo erbaceo, di salvia, foglie di pomodoro e peperone verde. Sapore secco, equilibrato, ma brioso, con retrogusto balsamico e minerale.

Abbinamenti: ottimo con piatti a base di asparagi, zuppa di cipolle, lumache gratinate, comunque piatti di sapore forte.

Temperatura di servizio: 12-14°C