

## COLLIO DOC SAUVIGNON 2013



<b>SUOLO</b>	<i>Marna arenarica (Ponca)</i>
<b>VITIGNO</b>	<i>Sauvignon</i>
<b>ESTENSIONE DEL VIGNETO</b>	<i>0,8 ha</i>
<b>ESPOSIZIONE</b>	<i>Sud-Ovest</i>
<b>TIPO D'IMPIANTO</b>	<i>Guyot</i>
<b>DENSITÀ MEDIA CEPPI PER ETTARO</b>	<i>4500</i>
<b>ETÀ MEDIA DEL VIGNETO</b>	<i>20</i>
<b>PRODUZIONE MEDIA PER ETTARO</b>	<i>60q</i>
<b>EPOCA DI VENDEMMIA</b>	<i>metà Settembre</i>
<b>ALCOOL</b>	<i>14,65</i>
<b>ACIDITÀ TOT</b>	<i>5,73</i>
<b>IMBOTTIGLIAMENTO</b>	<i>fine Giugno</i>

### VINIFICAZIONE

*Soffice con pressa pneumatica, pulizia statica dei mosti con decantazione a 10° per 36 ore con rimontaggi e successivo avvio della fermentazione in botti di acciaio alla temperatura di 14°.*

*A fine fermentazione (10-12 giorni circa) leggero travaso per togliere le fecce più pesanti, colmatura delle botti e affinamento nelle stesse fino all'imbottigliamento con "battonage" settimanale per tenere in sospensione i lieviti.*

### SI PRESENTA

*Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, aroma intenso di peperone verde salvia, foglia di pomodoro ricorda anche il melone e i fiori di sambuco. Al gusto asciutto, intenso, persistente e caldo.*

### ABBINAMENTI

*Ottimo con piatti profumati: con piatti a base di asparagi come risotti o insalate di asparagi, con piatti di erbe officinali come la frittata alle erbe mentre con una tartara di scampi è fantastico. Va servito ad una temperature di circa 12-14.*

