



COLLIO DOP SAUVIGNON



Denominazione: Collio Dop

Varietà: Sauvignon 100%

Area di produzione: Collio

Comune: Dolegna del Collio (GO)

Anno di impianto: 1980

Densità di impianto: 4500 ceppi a ettaro

Produzione per ettaro: 80 Ql./ha

Sesto di impianto: 2.5 x 0.90 m

Sistema di allevamento: Guyot

Tipologia di terreno: Marne arenarie

Epoca di vendemmia: Inizio settembre, raccolta manuale

Vinificazione: trasporto celere in cantina delle uve vendemmiate. Pressatura soffice e successive fasi di illimpidimento del mosto. Fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata, maturazione di sei mesi in botti d'acciaio inox e affinamento in bottiglia per circa sessanta giorni.

Aspetti organolettici: colore giallo paglierino con riflessi verdognoli al naso delicati profumi di salvia, menta, frutta esotica e peperone giallo.
Sapore asciutto e citrino.

Abbinamenti gastronomici: Ottimo come aperitivo e con gli antipasti specie marini.

Temperatura Di Servizio: 7-9 °C.

Gradazione alcolica: 13,5% Vol.