

SAUVIGNON SANCT VALENTIN



composizione

Sauvignon

vigneti

Località: migliori vigneti a San Michele ed "Appiano Monte" (450-650m)

Esposizione: Sud/Est

Terreni: ghiaiosi a contenuto calcareo

Forma di allevamento: Guyot

Età vigneti: 10 a 33 anni

Vendemmia: metà a fine settembre; raccolta e selezione manuali delle uve.

vinificazione

la quota maggiore (75%) è fatta fermentare in tini d'acciaio, nei quali il vino giace sui lieviti fini fino a fine aprile. La parte rimanente (25%) è vinificata e affinata in tonneaux.

Resa: 45 hl/ha

dati analitici

Gradazione alcolica: 14,5 %

Acidità: 6,45 gr/lit

consigli per il servizio: 8-10°

potenziale d'invecchiamento: 10 anni ed oltre

consigli d'abbinamento

Accompagnatore prelibato di party esclusivi e per qualsiasi occasione speciale. Si sposa meravigliosamente col pesce alla griglia, come il pesce persico e la sogliola oppure con il salmerino in salsa di peperoni, oppure ancora con un saporito risotto alle verdure.

Premiazioni

The Wine Hunter Rosso

92 P

