

VICH SAUVIGNON

VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT



Esistono alcuni posti, alcuni vigneti nei quali si crea il perfetto equilibrio tra terreno, clima e vigna dove è possibile ottenere uve di carattere adatte a produrre un grande vino. Il Sauvignon blanc è una varietà estremamente esigente dove le condizioni ottimali per ottenere alta qualità non sono affatto comuni. In Trentino sulle colline di Meano e in Valle di Cembra in rari angoli di terreno la sintesi tra argille e pietre dolomitiche, tra il calore del sole e le mattine fresche, tra la cura della vigna e la lenta maturazione è possibile ottenere uve adatte alla produzione del nostro Vich. Cura, passione, maniacale attenzione e artigiana enologia sono al servizio di questa straordinaria espressione vitivinicola per esaltarne tutte le potenzialità.

Vitigno	Sauvignon Blanc
Zona di produzione	Giovo e Meano, Trentino
Esposizione ed altimetria	Ovest, Sud-Ovest; 400-500 m s.l.m.
Composizione del terreno	Terreni franco-sabbiosi su litologia porfirica e terreni strutturati argillosi
Forma di allevamento	Guyot e pergola semplice trentina
Densità di impianto	4.500/5.500 ceppi/ha
Resa	50 hl/ha
Vinificazione	Le uve vengono raccolte manualmente in piccoli contenitori verso fine settembre. Si attende che l'acino sia perfettamente maturo per esaltare gli aromi più nobili del Sauvignon blanc. La pressatura avviene in maniera tradizionale dopo una breve macerazione a freddo. L'affinamento del vino in cantina è lungo garantendone una naturale e costante maturazione sur lates. Già dalla fase fermentativa circa il 30% di questa accurata selezione di Sauvignon blanc riposa, matura ed evolve in tonneaux nuovi di rovere francese. Dopo circa un anno di attesa si effettua l'assemblaggio tra acciaio e rovere ottenendo la cuvee' Vich che solo dopo 3 mesi di ulteriore maturazione in cantina inizia il suo percorso in bottiglia. Passeranno almeno 6 mesi prima di uscire sul mercato.

