

# Sauvignon

Sauvignon Umbria IGT



## SCHEDA TECNICA

**Prima Annata:** 2017

**Denominazione:** Sauvignon Umbria IGT

**Vitigno:** 100% Sauvignon Blanc

**Gradazione:** 14% Vol.

**Vinificazione:** Classica, pressatura soffice delle bucce prima della fermentazione alcolica a temperatura controllata.

**Affinamento:** In botti di acciaio Inox per almeno 6 mesi.

**Colore:** Giallo paglierino con riflessi verde-oro.

**Profumo:** Fruttato con note di pesca e frutta esotica matura. Sentori vegetali di peperone e foglia di pomodoro.

**Gusto:** Fresco, intenso e piacevolmente equilibrato.

**Abbinamenti:** Da accompagnare con frutti di mare, pesce, antipasti e piatti al tartufo.

**Temperatura di servizio:** 10° – 12°

**Formato:** 750 ml

**Contiene Solfiti**

## CARATTERISTICHE DEI VIGNETI

**Tipologia di allevamento:** Viti a Guyot. Sistema di impianto 2,80 m per 1 m, 3.600 piante di vite ad ettaro. Senza utilizzo di pesticidi e diserbanti chimici.

**Altimetria:** In media 348 m s.l.m.

**Suolo:** Terreni costituiti da sedimenti prevalentemente limosi e limoso-argillosi.

**Clima:** Escursioni termiche ampie tra il giorno e la notte, brezza di montagna notturna per la particolare posizione del vigneto, quest'ultimo posto alle pendici dei monti Martani (1.121 m s.l.m.).

**Esposizione:** In direzione sud – est.