



SAUVIGNON 2011		
Vigneto	Varietà	Sauvignon 100%
	Allevamento	Guyot
	Esposizione	Nord-Sud
	Tipologia di terreno	Medio impasto con prevalenza di ghiaie alluvionali
	Comune	Remanzacco Frazione Orzano
	Densità di impianto	4.830 ceppi/ha
	Resa per ettaro	33 q
Vendemmia		Manuale, in cassetta
Fermentazione malolattica		Non svolta
Affinamento		Acciaio 10 mesi Bottiglia 24 mesi
Analisi	Gradazione alcolica	14,98% v/v
	Anidride solforosa totale	78 mg/l
	Acidità totale	5,19 g/l
Note di degustazione	Temperatura di servizio	10 ÷ 12°C
	Esame visivo	Giallo paglierino
	Esame olfattivo	Salvia, peperone
	Esame gustativo	Gradevole chiusura minerale
	Accompagnamenti	Primi piatti dal sapore deciso, zuppe alle erbe, pesce alla griglia