

## **DELSOLE Sauvignon Umbria Sauvignon IGP**



**Denominazione:** Umbria Sauvignon,  
Indicazione Geografica Protetta

**Luogo di produzione:** Allerona (TR) -  
ITALIA

**Altitudine sul livello del mare:** 270 metri

**Esposizione dei vigneti:** sud - est

**Età dei vigneti:** 20 anni

**Terreno:** Argilloso

**Sistema di allevamento:** cordone  
speronato

**Vitigni che compongono l'uvaggio:** 100%  
Sauvignon Blanc

**Produzione di uva per ceppo:** 1 Kg circa,

**Epoca e modalità di raccolta:** Terza  
decade di Agosto, manuale in casse da  
20Kg

**Tipo di fermentazione:** vinificazione in  
Bianco 20 giorni, in vasche di acciaio a  
temperatura di 16°C.

**Tipo di affinamento del prodotto:** la  
massa invecchia per 5 mesi in acciaio  
con batonnage sulle fecce fini  
programmati e scalari, per almeno 3  
mesi in bottiglia.

**Caratteristiche Organolettiche:** Di colore  
giallo paglierino con sfumature verdi, al  
naso si presenta con sentori di erbe  
aromatiche, floreali e di frutti esotici ed  
in particolare della maracujá (frutto  
della passione). In bocca presenta un  
ingresso morbido, con buona vena  
acida, e sapidità che ne allunga la  
persistenza alla beva.

**Abbinamento vino cibo:** Si sposa bene  
come aperitivo, con piatti di pesce  
soprattutto crostacei, e formaggi a latte  
crudo non eccessivamente stagionati.

**Alcol:** 13,0% vol.

**Residuo zuccherino:** <1,0 g/l.

**Acidità totale:** 6,52 g/l in acido tartarico.