



VALBUINS – Sauvignon Blanc Doc Collio

DATI ANALITICI GENERALI :

Vigneto: Valbuins situato in località Ruttars nel Comune di Dolegna del Collio

Tipo di terreno: Marne ed argilla

Vitigno: Sauvignon Blanc

Ceppi per ettaro: 8000

Forma di allevamento: Guyot

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Vendemmia effettuata interamente a mano in cassette, con macerazione a freddo in pressa orizzontale della durata di otto ore e successiva pulitura del mosto per decantazione. La fermentazione avviene per il 100% in acciaio ad una temperatura controllata di 14-16°C.

Terminata la fermentazione, il prodotto così ottenuto non viene travasato e rimane quindi a maturare negli stessi contenitori per circa otto mesi mantenendolo ad una temperatura costante. Concluso tale periodo viene effettuato l'assemblaggio definitivo a cui fa seguito l'imbottigliamento ed ulteriore periodo di affinamento in bottiglia prima che il vino inizi ad essere distribuito.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, ha un profumo intenso, quasi di selvatico, ricorda peperone verde, salvia, pesca e foglie di pomodoro; pieno, asciutto, morbido, con lunga persistenza aromatica.

ULTERIORI INFORMAZIONI:

Abbinamenti: primi piatti a base di verdure, pesci in generale e particolarmente con astice ed aragosta, preparati a base di asparagi e peperoni dolci.

Longevità: 6-10 anni.

Temperatura di servizio: 12-13°C.

MAGGIORI PREMI E RICONOSCIMENTI:

- 🍷🍷🍷 TRE BICCHIERI "Gambero Rosso" 1998:
Vendemmia 1996
- 🍷🍷🍷🍷 CINQUE GRAPPOLI Guida "Duemilavini" A.I.S.:
Vendemmia 2002
- 🍷🍷🍷🍷 QUATTRO GRAPPOLI Guida "Duemilavini" A.I.S.:
Vendemmie 1999-2003-2004-2005
- **84 punti** "Migliori vini italiani - Luca Maroni" 2011:
Vendemmia 2009



AZIENDE AGRICOLE

L I V O N



VALBUINS – Sauvignon Blanc Doc Collio

