



V13054075

Sauvignon IGT - cl 75

L'indicazione geografica "TREVENEZIE" comprende la regione Veneto, la regione Friuli Venezia-Giulia e la provincia di Trento. Deve il suo nome a "Tre Venezie" o a "Le Venezie", dicitura con cui ancora oggi viene identificato questo territorio di antichissima storia e tradizione enologica. Il Sauvignon, una delle varietà ammesse da questa IGT, è un vitigno internazionale a bacca bianca tra i più coltivati al mondo. È dotato di una grande varietà di componenti aromatiche che si esprimono in modi diversi a seconda dei terreni e dei climi dove viene coltivato.

Area di Produzione: Friuli

Vitigno: Sauvignon Blanc

Piante per Ettaro: 3500

Sistema di Allevamento: Guyot

Vendemmia: Seconda metà di Settembre

Resa per Ettaro: 100-110 q/Ha

Caratteristiche:

Area di Produzione

- > L'area a cavallo del fiume Tagliamento e a ridosso dell'arco alpino, si è formata nell'arco dei millenni, grazie ai depositi di materiale calcareo dolomitico portato a valle durante le alluvioni. Si tratta di un terreno prevalentemente sassoso e ghiaioso; la presenza superficiale di ciottoli ai piedi delle viti permette durante il giorno l'accumulo del calore e il suo successivo rilascio durante la notte.
- > Questo influenza l'oscillazione della temperatura tra giorno e notte, soprattutto sul finire della maturazione, favorendo in questo modo la coltivazione di uve particolarmente aromatiche. Le montagne che incorniciano il territorio fungono da riparo dai venti freddi del nord e, insieme all'azione benefica del mare Adriatico, creano un habitat del tutto adatto alla coltivazione della vite.

Processo Produttivo

- > Le uve vengono generalmente raccolte nella seconda metà di settembre.
- > La macerazione a freddo dura alcune ore per permettere una migliore estrazione degli aromi.
- > Segue la vinificazione in bianco (mosto e bucce vengono subito separati), mediante una pressatura soffice.
- > Successivamente, la fermentazione si compie in contenitori d'acciaio, in cui il mosto viene lasciato per un periodo di riposo di 60 giorni sulle fecce di lieviti selezionati a temperatura controllata di circa 8-10 °C.
- > Il vino così ottenuto viene stabilizzato, filtrato e affinato in bottiglia, prima di essere messo sul mercato.





Caratteristiche Organolettiche:

Colore e Aspetto: Giallo paglierino, brillante, con lievi riflessi verdi.

Olfatto: Fresco e delicato, con sentori floreali di sambuco e gelsomino, sensazioni di spezie di salvia e note fruttate di bergamotto.

Gusto: Morbido con una piacevole acidità che dona freschezza, note varietali di frutta, retrogusto persistente.

Caratteristiche Chimiche:

Alcol % vol: 12%

Zuccheri, g/l: <4

Acidità, g/l: 5,00-6,50

Temperatura di Servizio: 8-10 °C

Abbinamenti: Ottimo come aperitivo, si abbina a piatti leggeri a base di pesce, asparagi, minestre di verdure e risotti.

Da consumare preferibilmente: Entro 18 mesi.



Bicchiere Consigliato: Tulipano.