

**“SUADE” SAUVIGNON
I.G.T.**

Vino tranquillo



✓ **ZONA DI PRODUZIONE**

Terreni collinari della Tenuta Val de Brun. Vigneti di clone R3, notoriamente il più tipico e rappresentativo per il Sauvignon, dal caratteristico profumo di peperone e foglia di pomodoro.

Vigneti di 5000/6000 ceppi per ettaro con una età media di 10-15 anni.

Produzione media di 1/1,5 kg per ceppo pari a 70/80 q.li per ettaro.

Uve: Sauvignon.

Sistema di allevamento: Sylvoz.

✓ **TECNOLOGIA**

La vendemmia avviene manualmente verso i primi di settembre a cui fanno seguito la pressatura soffice delle uve, in ambiente iper-riduttivo, la decantazione statica del mosto e la sua fermentazione primaria avviene a 18°C con lieviti selezionati. Il vino nuovo viene mantenuto sulle fecce nobili per qualche settimana e dopo filtrazione e stabilità tartarica si procede all'imbottigliamento. Sosta in bottiglia per qualche mese.

✓ **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Odore: aromatico, delicato, con ricordo di peperone e frutta esotica.

Sapore: asciutto, fresco senza eccessi, elegante, vellutato.

✓ **CARATTERISTICHE CHIMICHE**

Alcole effettivo, % vol. 11.50 - 12.50

Zuccheri, g/l 4.00 - 5.00

Acidità totale, g/l 5.50 - 6.50

✓ **TEMPERATURA DI SERVIZIO**

8 - 10° C, stappato al momento.

✓ **MODALITÀ DI CONSERVAZIONE**

Conservare in luogo fresco, asciutto ed al riparo da fonti di luce e calore.

✓ **COME INDICARE SULLA CARTA DEI VINI**

“Suade” Sauvignon I.G.T. - Astoria

Astoria - 101 [lt.0,75]

