

cadibon

SAUVIGNON LAVORON

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA
COLLIO



Tipologia: bianco secco

Varietà: Sauvignon 100% - clone 108

Area di produzione: Collio

Comune: Cormòns (GO)

Anno di impianto: 1980

Densità di impianto: 4500 ceppi a ettaro

Produzione per ettaro: 8 tonnellate/ha

Sesto di impianto: 2.5 x 0.90 m

Sistema di allevamento: guyot

Tipologia di terreno: Marne arenarie

Epoca di vendemmia: inizio settembre

Raccolta: manuale

Vinificazione: TRASPORTO CELERE IN CANTINA DELLE UVE VENDEMMIATE MANUALMENTE E SELEZIONATE MACERAZIONE DI OTTO ORE A 7° C., PRESSATURA SOFFICE E SUCCESSIVE FASI DI ILLIMPIDIMENTO DEL MOSTO CON FERMENTAZIONE A TEMPERATURA MAI OLTRE I 17° C. FERMENTAZIONE CON LIEVITI SELEZIONATI, MATURAZIONE DI SEI MESI IN BOTTI DI ACCIAIO INOX SENZA AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA PER CIRCA SESSANTA GIORNI.

Aspetti organolettici e abbinamenti: BIANCO SECCO DALL'ACIDITÀ FRESCA E PERSISTENTE CON AROMI FRUTTATI LEGGERMENTE ERBACEI E PEPERONE GIALLO. OTTIMO COME APERITIVO E CROSTACEI DI ALTA GAMMA

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 7-9 °C.