



## Sauvignon

---

### Annata 2015

**Denominazione** COLLIO D.O.C.

**Vitigno** Sauvignon 100%

**Nome del vigneto** Ronc

**Età delle vigne** Circa 12 anni

**Altitudine** da 190 a 240 m s.l.m.

**Esposizione** Sud Sud-Ovest

**Terreno** Collinare, composto di marne e arenarie di origine eocenica detti "Ponca".

**Forma allevamento** Guyot unilaterale

**Densità** per ceppi 6.000

**Epoca vendemmia** Seconda decade di Settembre

**Raccolta** Manuale

**Numero bottiglie prodotte** 8.500

**Gestione fitosanitaria** Lotta antiparassitaria integrata a basso impatto ambientale, in conversione al biologico.

**Gestione del terreno** Inerbimento spontaneo e sovescio autunnale

**Vinificazione** Pressatura di uve intere, decantazione statica a freddo. Fermentazione a temperatura controllata in vasche di cemento vetrificato e acciaio inox.

**Affinamento** 8 mesi sui lieviti in vasche di cemento. Nessuna fermentazione malolattica.

**Gradazione alcolica** 14,5°

**Picco evolutivo** 2 anni dalla vendemmia

**Durata** 6 anni dalla vendemmia

**Temperatura di servizio** 14°

**Note degustative** Colore giallo paglierino con riflessi verdolini, limpido. Al naso sentori di bosso accompagnato da note floreali e fruttate eleganti, ortica, menta piperita, pesca bianca. Al palato si presenta sapido e morbido. Ricorda foglia di pomodoro, frutta secca.

**Abbinamenti** Asparagi e uova, prosciutto di San Daniele, crespelle agli asparagi, frittata agli spinaci, grigliata di pesce, risotto alle erbe aromatiche.