

CLASSICI SAUVIGNON

TRENTINO DOC

Il Sauvignon Blanc trova perfetta espressione nei vocati appezzamenti dove la marcata escursione termica tra il giorno e la notte permette di preservare la componente aromatica delle uve. I vigneti che danno vita al Sauvignon di La-Vis crescono rigogliosi lungo i pendii alle porte della Valle di Cembra.

Di colore giallo paglierino con riflessi verdi. Nel calice le note molto intense e dolci di sambuco, pesca e frutta matura stuzzicano l'olfatto. All'assaggio si presenta complesso, pieno e ricco con un sorso sapido e minerale impreziosito da un piacevole ritorno di frutta matura.

VITIGNO

Sauvignon Blanc

ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA

Est, sud, ovest; 300-450 m s.l.m.

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Franco argilloso, mediamente profondo e fertile

FORMA DI ALLEVAMENTO

Pergola semplice trentina spezzata

DENSITÀ DI IMPIANTO

5.000 ceppi/ha

VINIFICAZIONE

Raccolta manuale nella terza decade di settembre, pressatura soffice in atmosfera inerte, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox, 10% affinato in botti di rovere, affinamento sulle lisi per circa 4/5 mesi prima dell'imbottigliamento.

ABBINAMENTI

Primi piatti di pesce come da tradizione mediterranea, crema di asparagi e grandi crostacei alla griglia.

GRADO ALCOLICO

12,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10° – 12°

