

SAUVIGNON TRENTINO DOC

Vitigno

Sauvignon

Zona di produzione

Colline di Giovo e Meano

Esposizione

Sud

Altitudine

350 – 450 m s.l.m.

Terreno

A Giovo, poco profondo e fertile, su basamento porfirico; a Meano, franco-argilloso, drenato, fertile e profondo

Vitalità del terreno

In entrambi i suoli siamo in presenza di una qualità biologica molto alta

Età delle viti

20-25 anni

Vendemmia

Raccolta e selezione delle uve manuale nel mese di settembre

Vinificazione

Pressatura delicata, fermentazione e affinamento in acciaio inox ed in parte (35 %) in barriques di rovere francese

Resa

45 hl/ha

Caratteristiche

Alla vista

Giallo paglierino con riflessi verdi

Al naso

Complesso, minerale ed esotico. Intense note fruttate che ricordano litchi e mango si intrecciano a profumi di salvia e pietra focaia

Al palato

Sapido, salato con un'ottima struttura e aromaticità

Ritratti

Ogni ritratto è sintesi del rapporto tra uomo e natura, un incontro dove il vino diventa arte e racconta l'affascinante biodiversità delle Colline Avisiane.



Se fosse una persona

Eclettica e spensierata