



SAUVIGNON VENETO IGT

Il Sauvignon bianco è un vitigno di grande personalità. Coltivato nelle terre ghiaiose e asciutte delle Grave di Papadopoli dà immense soddisfazioni qualitative. Dall'uva infatti, raccolta a giusta maturità e vinificata con sapienza e precisione si ottiene un ottimo vino bianco ricco in aromi varietali con autentiche note fruttate da pesca e da pompelmo rosa, e con importanti note vegetali da peperone e salvia.

Vitigno: Sauvignon 100%

Zona di produzione: Vigneti della Tenuta San Giorgio in località delle Grave di Papadopoli attraversata dalla Strada dei Vini del Piave. I terreni delle Grave sono di origine alluvionale generati nel tempo dalle piene del fiume Piave. Sono quindi ghiaiosi alternati a limo e sabbia.
La ricca composizione di questi terreni asciutti in carbonati e microelementi si somma all'influenza microclimatica del fiume creando così una zona pedoclimatica ideale per la coltivazione della vite.

Vendemmia: Inizio settembre con uve perfettamente mature e sane.

Vinificazione : Le uve raccolte nella loro piena maturazione vengono diraspate, pigiate e fatte macerare a freddo per poche ore con lo scopo ben preciso di arricchire il mosto in aromi primari caratteristici dell'uva. A fine macerazione il mosto viene privato delle bucce e illimpidito mediante decantazione statica, quindi messo a fermentare a temperatura controllata con l'utilizzo di lieviti selezionati varietali. Il vino nuovo, dopo la fermentazione alcolica viene travasato e fatto maturare in serbatoi di acciaio per tutto l'inverno in attesa delle filtrazioni primaverili di preimbottigliamento.

Alcool: 12,00%

Zuccheri: secco

Caratteristiche organolettiche: Vino dal colore giallo paglierino con sfumature verde-oro. Il profumo è molto intenso, vegetale e fruttato con riconoscimenti evidenti di salvia, peperone verde pompelmo, foglia di pomodoro e frutta a polpa bianca. Il gusto esprime grande freschezza, sapidità e buona struttura. Al palato ricorda le note vegetali individuate precedentemente con eleganza e persistenza.

Abbinamenti: Il Sauvignon è un vino di grande versatilità in quanto si abbina egregiamente a infinite pietanze a base di pesce, molluschi o crostacei.
Ottimo come aperitivo è allo stesso tempo un buon vino da degustare con formaggi stagionati. Dà il meglio di sé bevuto giovane quando esprime tutta la grande eleganza e le sue caratteristiche pregiate.
Temperatura di servizio consigliata: 8°-10°C

