

SAUVIGNON

DOC TRENTINO SAUVIGNON



VITIGNO

Sauvignon Blanc



METODO DI COLTIVAZIONE

Coltivazione biologica

DESCRIZIONE

Visiva

Giallo chiaro con leggeri riflessi verdognoli



Olfatto

Bouquet accentuato, frutta bianca e agrumi, floreale

Gusto

Mediamente strutturato, equilibrato, fresco, sapido



INVECCHIAMENTO OTTIMALE

2 - 15 anni



ABBINAMENTO

Antipasti, risotti, pasta con pesce, pesce alla griglia, crostacei, carni bianche



PROVENIENZA

Vigneti situati nelle zone collinare di Tenno con un'età media di 25 anni



ALTITUDINE

450 metri s.l.m.



TERRENO

Calcareo - sciolto



SESTO D'IMPIANTO

Allevamento a spalliera, 1,8 x 0,80 m



RESA PER ETTARO

56 hl/ha



VINIFICAZIONE

Pressatura soffice delle uve a grappolo intero, la fermentazione avviene direttamente all'interno di botti in rovere francese



AFFINAMENTO

In botti esauste di rovere francese (225 e 500 litri) sui propri lieviti risospesi periodicamente; per 9 mesi, successivamente affina in bottiglia per minimo 8 mesi



ETICHETTA

L'etichetta raffigura la conformazione della "Busa" territorio nel quale sono disposti i nostri vigneti, andiamo ad evidenziare il vigneto da cui proviene l'uva per produrre questo vino



Nasce nel cuore della collina di Tenno, vocata per la coltivazione di questo vitigno. Ne risulta un vino con una spiccata personalità, frutto del contrasto fra il terreno calcareo e l'ottima esposizione dei vigneti.