

SAUVIGNON 2022**Vino Biologico**

Dal caratteristico aroma varietale, esaltato dal lavoro in cantina in solo acciaio, fresco, dal sapore pieno e strutturato, è un vino di grande personalità.

Vigneto:

Denominazione:	DOC FCO
Terreno:	marna eocenica (ponca)
Esposizione:	terrazzamento di collina N/E
Uve:	100% sauvignon
Viti ettaro :	circa 4000
Forma di allevamento:	guyot
Produzione/ettaro:	ql. 65 ca

Cantina e campagna:

L'uva viene raccolta a mano in tre distinti momenti di maturazione, questo consente infatti di ottenere una maggiore complessità aromatica in cantina. Qui una volta diraspata, viene lasciata macerare a 4C° per almeno cinque ore, dopodichè viene pressata mantenendola sempre a basse temperature. La vinificazione è avvenuta in acciaio, con la temperatura di fermentazione controllata entro i 20° C. e con affinamento sulle fecce fini per i sette mesi successivi. Il vino non ha fatto la fermentazione malolattica

Dati analitici:

Titolo alcolometrico:	12,64%
Zuccheri riduttori:	0,6 g/l
Acidità totale:	5,63 g/l
Estratto secco:	20,7 g/l
Anidride solforosa:	99 mg/l

Scheda di degustazione:**Colore:**

Giallo Paglierino, brillante con riflessi verdi.

Naso:

Belle note citrine con prevalenza di pompelmo rosa, note fini di sambuco e pesca bianca, presente anche la caratteristica nota di foglia di pomodoro.

Bocca:

Complesso e voluminoso. Frutto lungo, retro leggermente pastoso. Caratteristica sapidità dei bianchi del colle di Gramogliano molto pronunciata.