

SAUVIGNON

TRENTINO DOC

Il Sauvignon blanc è coltivato in Valle di Cembra in alcune microaree particolarmente vocate, nelle quali le elevate escursioni termiche giornaliere permettono di preservare la labile componente aromatica. Dal colore giallo paglierino con riflessi verdi, il vino presenta al naso, un carattere varietale con note speziate che ricordano la foglia di ortica, il bosso, l'uva spina ed il pompelmo. Il gusto è fresco e sapido con un finale morbido e vellutato.

Vitigno	Sauvignon blanc
Zona di produzione	Valle di Cembra
Esposizione ed altimetria	Est, sud, ovest; 300-400 m s.l.m.
Composizione del terreno	franco, di origine porfirica, originatosi da depositi fluvio-glaciali
Forma di allevamento	guyot, pergola semplice trentina spezzata
Densità di impianto	5.500 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 d'acciaio inox, affinamento sulle lisi per 4/5 mesi circa, prima dell'imbottigliamento.

