

SAUVIGNON BIANCO IGT



Codice; SAUBI-01
Alcohol: 12.5% vol
Acidità: 4.90 g/l
Zuccheri: tracce %
Servito a temperatura
di 8-10°

Descrizione

Chiamato erroneamente Champagne, è un vitigno appartenente alla grande schiera arrivata dalla Francia dove, utilizzato in purezza, dà origine ai celebri vini della Loira. Oggi è diffuso in tutto il mondo ed è presente nel nostro territorio dalla metà del secolo scorso, dimostrando di poter produrre anche qui vini di alto pregio. Per le sue peculiari caratteristiche, si presta a vinificazioni veloci, essendo pronto di solito verso la fine di Ottobre. La produzione nelle terre del Piave si distingue per la sua gentile eleganza, con un aroma del tutto personale e di classe, un vino di sicura aristocrazia, con ottime prospettive per il futuro. Colore paglierino più o meno leggero con riflessi verdognoli. Delicatamente aromatico, ricorda il peperone giallo, la noce moscata, la banana, il melone ed i fiori d'acacia. Il sapore è asciutto, molto vellutato, elegante.

Vitigni

Grappolo medio-piccolo, con piccole ali, compatto; peduncolo corto, sottile ma robusto. Acini medio-grossi, buccia di colore verde-giallo, pruinosa, con caratteristica punteggiatura all'apice. Polpa consistente, carnosa, dolce, leggermente aromatica, molto succosa.

Vendemmia

fine agosto, inizio settembre

Vinificazione E Affinamento

Dopo la pigiatura il mosto viene lasciato a contatto con le bucce per circa dodici ore, quindi si effettua una pressatura soffice delle bucce. In serbatoi di acciaio a temperatura controllata, fino all'imbottigliamento.

Abbinamenti

Antipasti di pesce, prosciutto crudo, primi con le erbe e i secondi di pesce bianco accompagnato da salse leggere.