

“SUADE”
SAUVIGNON
TREVENEZIE I.G.T.



101- 750 ml

• ZONA DI PRODUZIONE

Terreni collinari della Tenuta Val de Brun. Vigneti di clone R3, notoriamente il più tipico e rappresentativo per il Sauvignon, dal caratteristico profumo di peperone e foglia di pomodoro. Vigneti di 5000/6000 ceppi per ettaro con una età media di 10-15 anni. Produzione media di 1/1,5 kg per ceppo pari a 70/80 q.li per ettaro.

Uve: Sauvignon

Sistema di allevamento: Sylvoz.

• TECNOLOGIA

La vendemmia avviene manualmente verso i primi di settembre a cui fanno seguito la pressatura soffice delle uve, in ambiente iper-riduttivo, la decantazione statica del mosto e la sua fermentazione primaria avviene a 18°C con lieviti selezionati. Il vino nuovo viene mantenuto sulle fecce nobili per qualche settimana e dopo filtrazione e stabilità tartarica si procede all'imbottigliamento. Sosta in bottiglia per qualche mese.

• CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli. Odore: aromatico, delicato, con ricordo di peperone e frutta esotica.

Sapore: asciutto, fresco senza eccessi, elegante, vellutato.

• CARATTERISTICHE CHIMICHE

Alcole effettivo, % vol. 11.50 – 12.50

Zuccheri, g/l 4.00 – 5.00

Acidità totale, g/l 5.50 – 6.50

• TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 – 10° C, stappato al momento.

• COME INDICARE SULLA CARTA DEI VINI

“Suade” Sauvignon Trevenezie I.G.T. - Astoria

