

# PIEMONTE SAUVIGNON D.O.C.



## *Info*

**Denominazione:** Piemonte D.O.C. Sauvignon

**Vitigno:** Sauvignon 100%

**Comune di provenienza:** Costigliole D'Asti

**Esposizione:** Sud

**Natura del terreno:** argilloso-calcareo

**Forma di allevamento:** controspalliera con potatura Guyot

**Epoca vendemmia:** seconda decade di settembre

**Temperatura di servizio:** 10-12° C

## *Vinificazione*

**Raccolta manuale** delle uve in cassette forate da 20 kg.

**Selezione** dei grappoli migliori, pigiatura soffice delle uve e

**illimpidimento** del mosto tramite decantazione a freddo.

**Fermentazione** in vasche di acciaio inox a temperatura controllata a 16°C

## *Note degustative*

**Colore:** giallo paglierino con lievi riflessi verdognoli.

**Profumo:** armonico, lievi sentori erbacei spiccatamente tipici del vitigno, accenni agrumati e ricordi di frutta esotica.

**Gusto:** sapido, di buon corpo, buon equilibrio fra acidità e frutto, finale lungo e persistente.