



PIEMONTE DOC
SAUVIGNON



Annata 2022

Annata: 2022

Vitigno: Sauvignon 100%

Comune di provenienza: Costigliole d'Asti

Esposizione: Sud

Natura del terreno: argilloso-calcareo

Forma di allevamento: controspalliera con potatura a Guyot

Resa per ettaro: 70 quintali

Epoca vendemmia: seconda decade di settembre

Vinificazione

Raccolta manuale delle uve in cassette forate da 20 kg. Selezione dei grappoli migliori, pigiatura soffice delle uve ed illimpidimento del mosto tramite decantazione a freddo. Fermentazione in vasche di acciaio inox con temperatura controllata a 16°C. Il vino affina per 5 mesi in serbatoi inox e successivamente in bottiglia per 3 mesi minimo.

Degustazione

All'esame visivo il vino è giallo paglierino. Al naso presenta un intenso e complesso bouquet di profumi: fiori bianchi, pera, agrumi delicati come il pompelmo rosa, nota esotica di papaia e frutto della passione, il vegetale con la foglia di pomodoro, sentore tipico del vitigno. La complessità del naso è confermata all'assaggio: la spiccata sapidità, l'equilibrio tra acidità e frutto e la persistenza finale, lo rendono un vino elegante e armonico.

La sua struttura permette abbinamenti diversi, interessante con una ricetta a base di pesce azzurro come le alici ripiene, le sarde al forno o una pasta fiori di zucchine e alici.

Vintage: 2022

Grape Variety: 100% Sauvignon

Origin: Costigliole d'Asti

Exposure: South

Soil Type: Clay-limestone

Training System: Espalier with Guyot pruning

Yield per Hectare: 70 quintals

Harvest Period: Second decade of September

Winemaking Process

Manual harvest of the grapes in 20 kg ventilated crates. Selection of the finest bunches, gentle pressing of the grapes, and clarification of the must through cold decantation. Fermentation takes place in stainless steel tanks at a controlled temperature of 16°C. The wine matures for 5 months in stainless steel tanks, followed by a minimum of 3 months of bottle aging.

Tasting Notes

Visually, the wine displays a straw-yellow color. On the nose, it offers an intense and complex bouquet of aromas: white flowers, pear, delicate citrus notes such as pink grapefruit, exotic hints of papaya and passion fruit, and the characteristic vegetal note of tomato leaf, typical of the variety. The complexity on the nose is mirrored on the palate, with pronounced sapidity, a perfect balance of acidity and fruit, and a persistent finish, making it an elegant and harmonious wine.

Its structure allows for versatile pairings. It pairs beautifully with dishes featuring oily fish, such as stuffed anchovies, baked sardines, or pasta with zucchini flowers and anchovies.