

Azienda Agricola Maurizio Buzzinelli



SAUVIGNON

Caratteristiche organolettiche: vino dal tipico colore giallo dorato, profumo intenso e gradevole di foglia di pomodoro, con bouquet aromatico che richiama note di mela, pera ed albicocca. Al palato è amabile, leggermente tannico, robusto e corposo

Zona di produzione: D.O.C. Collio

Collocazione geografica del vigneto: località Pradis, Cormòns (GO) - Italy

Età dei vigneti: 20 - 40anni

Vendemmia: manuale, a settembre

Sistema di allevamento: Guyot e doppio capovolto

Resa per ettaro: 50 quintali

Produzione annua: 10.000 bottiglie (media)

Vinificazione: pressatura soffice pneumatica, fermentazione in vasche di acciaio a 18°-20° e maturazione in vasche di acciaio inox per circa 6 mesi. Imbottigliamento: a circa 7 mesi dalla vendemmia

Gradazione alcolica: 13,5% vol. circa

Accostamenti gastronomici: le sue caratteristiche lo rendono particolarmente adatto ad essere consumato in abbinamento con il dessert, soprattutto pasticceria secca, oppure con formaggi stagionati

Temperatura di servizio: 8 - 12 °C