

Sauvignon Piazzole



Vitigno:

Sauvignon bianco su portainnesto Esseoquattro (V. Berlandieri x V.Riparia)

Sistema di allevamento:

Spalliera potata a Guyot, con sesti d'impianto pari a m 2.00 x 1.00.

Cinquemila vigne per ettaro.

Un capo a frutto per vigna con un carico totale di 6/8 gemme.

Vigneto:

Ronchi di Piazzole c.c. Lavis p.f. 3035, 3036 altitudine 500 metri esposizione ovest, con una pendenza del territorio pari al 34 % su una superficie totale di mq.10.388

Terreno:

E' costituito da marna bianca calcareo dolomitica estremamente scheletrica e povera.

Epoca di vendemmia:

Vendemmiato in due epoche: il 28 agosto quasi immaturo, acidissimo ma con uno straordinario profumo di fico e foglia di pomodoro; il 15 ottobre, uva sovramatura, dorata e ricca di zucchero con un piacevole sapore di ortica.

Vinificazione:

Vinificati ovviamente separati con una sosta di almeno dodici ore sulle bucce, continuano poi la fermentazione alcolica in bianco. La prima vendemmia esegue la malolattica per ridurre l'elevata acidità, mentre la seconda vendemmia non esige questa fermentazione, avendo con la sovramaturazione in pianta un contenuto equilibrato di acidità.

Affinamento:

In gennaio si esegue il taglio delle due vendemmie e dopo un leggero passaggio in piccole botti di legno è imbottigliato in primavera. Dopo un breve periodo di riposo, è posto in vendita.

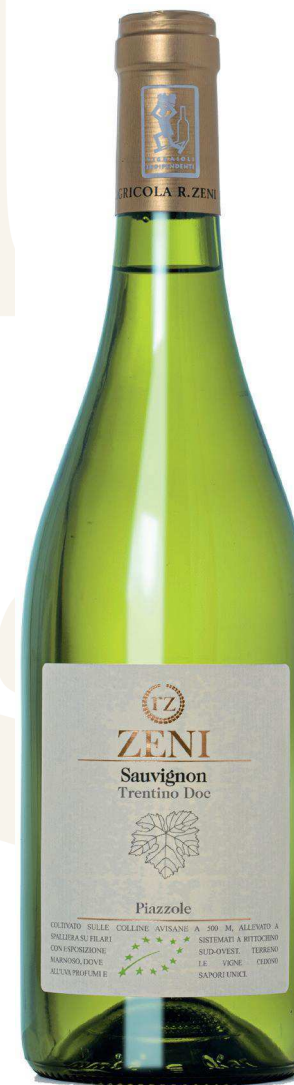
Durata:

Data la grande carica aromatica è un vino che nelle prossime primavere darà ancora delle piacevoli sensazioni.

Dati analitici 2019:

Alcol 13,5 %, acidità fissa 5,8 g/l, solforosa totale 80 mg/l, estratto 18 g/l


ZENI



Colore:

giallo paglierino con tonalità dorate intense

Profumo:

fragranze aromatiche che ricordano la foglia di pomodoro e il fico.

Gusto:

piacevolmente fresco, decisamente aromatico di ortica, molto personale

Accostamenti gastronomici:

grande vino d'aperitivo accompagna egregiamente le grigliate di pesce e crostacei.

Temperatura di servizio:

10/12 °C