



mOnte
dellevigne

SAUVIGNON

CARATTERISTICHE AGRONOMICHE

Varietà:	Sauvignon Blanc
Esposizione	Est
Altimetria:	230 mt
Tipologia del suolo	Terreni calcareo argillosi
Densità degli impianti	6000 viti/Ha
Sistema di allevamento	Guyot semplice
Resa per ettaro:	70 q.li
Epoca di vendemmia:	Fine agosto
Età media del vigneto	25 anni

CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

Tipologia:	Colli di Parma D.O.C.
Bottiglie prodotte:	10.000
Vendemmia:	Raccolta manuale con selezione dei grappoli
Temperatura di fermentazione:	18° C
Affinamento:	Tre mesi Sur Lies con batonnage in serbatoi di acciaio inox.
Presatura di spuma:	Metodo Charmat
Gradazione alcolica:	12% Vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Visive:	Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli
Olfattive:	Sentori di mela, foglie di pomodoro e peperone intensi e fragranti.
Gustative:	Sensazione asciutta ed elegante, con ottimo equilibrio tra sensazioni di fresca acidità e sensazioni di morbidezza. Finale piacevole ed elegante.
Temperatura di servizio:	6-8° C.
Abbinamento:	Vino da aperitivo e da antipasti di pesce, anche crudi, ottimo a tutto pasto.