



SAUVIGNON BIANCO TRENINO

Vitigno: Sauvignon Trentino

Gradazione alcolica: 13% vol.

Area di produzione: Valle di Cembra e Val di Non

Vinificazione: Le uve provengono da vigneti allevati in parte con la pergola semplice trentina ed in parte a gouyot, in terreni franco argillosi. Si tratta di piccole realtà agricole selezionate per un progetto di qualità. Dopo la vendemmia l'uva viene sottoposta ad una pressatura soffice immediata, dopo una breve macerazione la fermentazione avviene a temperatura controllata con l'utilizzo di lieviti selezionati, a cui segue un affinamento in acciaio.

Esame organolettico: Il colore è giallo paglierino a volte con riflessi verdolini. Profumo molto personale, delicato ed aromatico con sentori di ortica, liquirizia, pesca bianca, sambuco ed uva spina. Sapore secco, lievemente acidulo, corposo con sottofondo aromatico consistente.

Accostamenti gastronomici: Piacevole come aperitivo, si accompagna a risotti di pesce, fritto di pesce, salumi, funghi. Da provare con gli gnocchi alle ortiche o agli asparagi.

Temperatura: Servire a 12° - 14° C.

