SVGB SAUVIGNON

Uvaggio: 100% Sauvignon Blanc
Altitudine: 650/700 m a.s.l.
Esposizione: Nord-Sud
Densità delle viti: 4,500 per ettaro
Sistema di allevamento: cordone speronato

Vinificazione e Invecchiamento
Resa: 35 quintali per ettaro
Vendemmia: inizio settembre
Metodo di raccolta: manuale, in cassetta
Fermentazione: avviene ad una temperatura controllata non superiore a 18 ° C, per circa 20 giorni
Invecchiamento: in acciaio inossidabile, almeno fino alla fine di aprile; in seguito il prodotto viene travasato e riposa fino all'imbottigliamento
Bottiglia: il vino viene commercializzato dopo 3 mesi in bottiglia

Note di degustazione
Colore: giallo verdognolo con riflessi dorati
Profumo: complesso, con sentori di agrumi e pompelmo. Equilibrato, con leggere note tostate
In bocca: interessante per la sua pienezza e mineralità, sostenuto da una buona acidità

ANDREA FORMILLI FENDI Azienda Agricola Le Corgne