



sauvignon

Vigna

Località: Baite Basalghelle di Mansuè

Nome: Crù Vitha (dall'antico bosco di Basalghelle, chiamato Vitha, ora Vizza)

Superficie: 3,30 ettari

Giacitura: Pianura

Esposizione: Nord-Sud

Terreno: Argilloso, di buona profondità, fresco

Anno d'impianto: 1996

Modello di vigneto: Sylvoz sesto d'impianto 1,25x3,00 metri

Uva

Varietà: Sauvignon 100%

Zona: Basalghelle di Mansuè

Selezioni: Cloni R3 e 242 su Kober 5bb

Tecnica colturale: Inerbimento sull'interfilare, lavorazione meccanica sul filare

Vino

Vendemmia: Inizio settembre, leggermente anticipata agli indici di riferimento

Vinificazione: Breve macerazione 12/24 ore con le vinacce, fermentazione a temperatura controllata in serbatoi in acciaio

Affinamento: In primavera sulle fecce fini e successivi due mesi in bottiglia

Imbottigliamento: In primavera

Conservazione: Magazzino interrato con temperatura controllata



SAUVIGNON

Caratteristiche degustative

Tenue tonalità paglierina, molto luminosa. Al naso è un trionfo di frutta esotica con sfumature di asparago, mentuccia, sambuco e pesca matura. Al gusto morbido, stupende sapidità, freschezza e finale citrino e chiude con un caldo abbraccio.