SAUVIGNON TRENTINO DOC

Vitigno
Sauvignon

Zona di produzione
Colline di Giovo e Meano

Esposizione
Sud

Altitudine
350 – 450 m s.l.m.

Terreno
A Giovo, poco profondo e fertile, su basamento porfirico; a Meano, franco-argilloso, drenato, fertile e profondo

Vitalità del terreno
In entrambi i suoli siamo in presenza di una qualità biologica molto alta

Età delle viti
20-25 anni

Vendemmia
Raccolta e selezione delle uve manuale nel mese di settembre

Vinificazione
Pressatura delicata, fermentazione e affinamento in acciaio inox ed in parte (35 %) in barriques di rovere francese

Resa
45 hl/ha

Caratteristiche

Alla vista
Giallo paglierino con riflessi verdi

Al naso
Complesso, minerale ed esotico. Intense note fruttate che ricordano litchi e mango si intrecciano a profumi di salvia e pietra focaia

Al palato
Sapido, salato con un'ottima struttura e aromaticità

Ritratti

Ogni ritratto è sintesi del rapporto tra uomo e natura, un incontro dove il vino diventa arte e racconta l'affascinante biodiversità delle Colline Avisiane.

Se fosse una persona
Eclettica e spensierata