

SAUVIGNON

Dotato di buona struttura e acidità, ha un'aromaticità spiccata e caratteristica, che ricorda il profumo della salvia, la foglia di pomodoro, il peperone. Al Ronco delle Betulle viene raccolto con vendemmie scalari per ottenere un vino corposo e giustamente aromatico allo stesso tempo.

Coltivazione

Forma di allevamento: doppio capovolto e Guyot unilaterale

Densità d'impianto: 5680 viti per ettaro

Resa: 60/70 q.li per ettaro

Anno d'impianto dei vigneti: 1991 - 1996

Vinificazione

Vendemmia manuale in cassette, diraspatura delle uve, raffreddamento e macerazione di parte del pigiato.

Fermentazione a 15°

Permanenza del vino sulle fecce: 5/6 mesi

Imbottigliamento: marzo/aprile

Filtrazione non sterile

Affinamento consigliato: al meno sei mesi in bottiglia

Abbinamenti: ideale con scampi, astice, crostacei,

piatti a base di asparagi, frittate e minestre

con erbe aromatiche.

Servire a 12°C.

