

Langhe Sauvignon Doc

Vigneto: un vigneto in collina in comune di Castellinaldo d'Alba

Anni d'impianto: 2010

Vitigno: Sauvignon blanc 100%

Esposizione: Ovest

Suolo: misto, composto di marne e sabbie.

Coltivazione: la coltivazione dei filari di Sauvignon è condotta manualmente su impianti a contropalliera bassa con potatura a Guyot tradizionale. La concimazione impiega soltanto sostanze organiche e il sovescio vegetale nell'interfilare. Anche i trattamenti antiparassitari, realizzati con i prodotti consigliati per la lotta integrata, sono a basso impatto ambientale.

Vendemmia: le uve sono raccolte a mano con attenta selezione dei grappoli migliori nella prima metà di settembre.

Vinificazione: il mosto ottenuto dalla pressatura soffice delle uve viene fermentato in vasche di acciaio a temperatura controllata di 18-20° C.

Maturazione: terminata la fermentazione, il vino matura per alcuni mesi in tini d'acciaio e a fine inverno va in bottiglia per affinarsi almeno 3 mesi.

Note gustative: il vino propone un colore giallo paglierino con sottili riflessi verdolini e un profumo intenso e varietale tra note fruttate di agrumi e frutti esotici, mela verde e salvia; fresco e avvolgente al palato, giustamente acidulo, lascia un retrogusto lungo e ricco.

Abbinamenti: nobile accompagnamento per piatti di pesce, si abbina ottimamente anche a funghi crudi e verdure, in particolare gli asparagi, ma anche alle uova e ai formaggi freschi.

Servizio: è consigliabile servirlo a 10-12°C in calici a tulipano.

Conservazione: conservato in bottiglia coricata, al riparo dalla luce e da vibrazioni, a temperatura di 14°-16° C può dare il meglio di sé fino a 4 o 5 anni dalla vendemmia.