

Sauvignon Campigie Igt Veneto



Vino ottenuto raccogliendo in sovra-maturazione uve di un vigneto di Sauvignon Policlonale. Passato in barriques di allier nuove per circa 6 mesi ed affinato in bottiglia per minimo altri 6 mesi. Vino di eccezionale potenza alcolica, presenta colore dorato intenso, con profumi e sapori di salvia, menta e frutta matura su di un fondo speziato.

TIPO VINO Bianco White
PRODUZIONE N°BOTTIGLIE 5000 Bottiglie 5000 Btls
UVA Sauvignon policlonale Sauvignon and policlonale

SUPERFICIE VITATA Ha. 2.30.00
COMUNE UBICAZIONE Villaga(VI) Toara
ESPOSIZIONE Sud
ALTIMETRIA 30-70 s.l.m.
TERRENO Argilloso calcareo
SISTEMA DI ALLEVAMENTO Cortina Semplice
DENSITA' VITI 5000 / Ha
ANNO IMPIANTO Dal 1986 al 2003
RESA UVA PER HA 5500 Kg
PERIODO VENDEMMIA 15 -25 Settembre
VASCHE DI FERMENTAZIONE Acciaio
TEMP.DI FERMENTAZIONE 18 C°
FERMENTAZ. CONTROLLATA Si
AFFINAMENTO IN LEGNO Si, 6 mesi
ALCOOL 14,5%
ZUCCHERI RESIDUI 1,2 g/l 1,2 g/l Residual Sugar
ACIDITA' TOTALE 6,3 g/l 6,3 g/l acidity