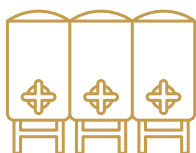


Sauvignon Trentino

-Istituto Agrario San Michele
all'Adige-



Italia
Trentino
Trento



VINIFICAZIONE

Tradizionale vinificazione in bianco con breve macerazione a freddo del pigiato. Fermentazione condotta parte in acciaio e parte in botti di rovere.



AFFINAMENTO

Il vino si affina per 6 mesi in acciaio e per altri 2 mesi in bottiglia prima dell'immissione al consumo.



Colore giallo paglierino.



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Bouquet armonioso che si articola tra sentori vegetali e fruttati.



CLASSIFICAZIONE

D.O.C.

TIPOLOGIA

Bianco

ALC./VOL.

13%



VITIGNO

Sauvignon

TIPOLOGIA AGRICOLA

Allevamento a pergola semplice trentina e allevamento a spalliera con potatura a guyot

VENDEMMIA

Manuale, seconda decade di Settembre



Sul palato è fresco e di buona struttura, sapido, lungo, ben equilibrato, con deliziosi ritorni aromatici varietali.