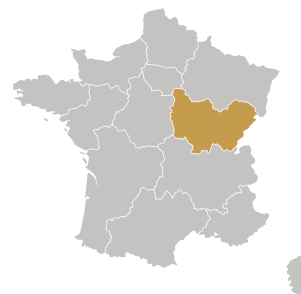
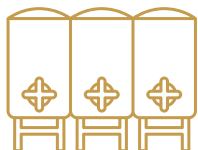


Sauvignon

-Grande Nuit-



France
Languedoc-Roussillon



VINIFICAZIONE

La vendemmia viene effettuata di notte per preservare al meglio le caratteristiche dell'uva e ridurre il rischio di ossidazione. L'uva viene pressata in atmosfera inerte per iniziare immediatamente ad estrarre il mosto. Il processo continua con la stabilizzazione del mosto portando la temperatura a 3°C per 7 giorni con delicate movimentazioni per estrarre dalla polpa profumi e aromi. In seguito il mosto viene portato a 15° C per permettere un ottimo inizio della fermentazione.



AFFINAMENTO

Dopo la fermentazione il vino viene portato a bassa temperatura e fatto affinare per 2 mesi sulle fecce fini con qualche movimentazione e per ammorbidire il vino.



Color giallo limone con riflessi verdi.



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Intenso e fresco al naso con profumi di pompelmo e ananas.



CLASSIFICAZIONE

Vin de France

TIPOLOGIA

Vino Bianco

ALC./VOL.

12%



VITIGNO

Sauvignon

TIPOLOGIA AGRICOLA

Convenzionale

VENDEMMIA

Manuale



Fresco al palato con sentori di agrumi e un bel finale vivace.