



IL PETIT PIEMONTE DOC SAUVIGNON 2018 12,5% Vol

COMUNE: Castelnuovo Don Bosco

VARIETÀ: 100% Sauvignon

ALTITUDINE: 250 m s.l.m.

TERRENO: medio impasto, calcareo

ESPOSIZIONE: est

RESA PER ETTARO: 90 q

ALLEVAMENTO: in controspalliera potatura Guyot

VENDEMMIA: manuale a inizio settembre

VINIFICAZIONE: macerazione pellicolare in pressa per 4 ore. Fermentazione a temperatura controllata 18°C

AFFINAMENTO: 18 mesi in acciaio sulle fecce nobili

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12°C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: antipasti, piatti a base di pesce

N° DI BOTTIGLIE: circa 3500

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

bianco austero, dalle sensazioni olfattive che virano al minerale e ad accenni di sensazioni esotiche.

Corpo invidiabile, ricco, equilibrato da un'acidità fresca e scattante.

