



## AI GALLI



## SAUVIGNON LISON PRAMAGGIORE

Denominazione di Origine Controllata

**TIPOLOGIA:** Vino bianco fermo

**UVE:** Sauvignon 100%

**PROVENIENZA:** Pramaggiore, vigneti di proprietà

**ALTITUDINE:** 25-40 m s.l.m.

**TIPOLOGIA DI TERRENO:** Medio impasto, argilloso

**METODO DI ALLEVAMENTO:** Guyot

**DENSITÀ D'IMPIANTO:** 4.500 ceppi per ettaro

**RESA DELLE UVE:** 70 quintali per ettaro

**VINIFICAZIONE:** Vendemmia manuale delle uve durante la prima decade di settembre. Segue una breve macerazione prefermentativa a temperatura controllata. Il mosto così ottenuto viene trasferito in serbatoi di acciaio dove, alla temperatura controllata di 18-20 °C, con l'ausilio di lieviti altamente selezionati completa la fermentazione nell'arco di 10 giorni. La maturazione avviene per alcuni mesi a contatto con la propria feccia nobile in serbatoi di acciaio sino al momento dell'imbottigliamento, per poi riposare in bottiglia per i due mesi successivi.

**NOTE DI DEGUSTAZIONE:** Colore giallo paglierino più o meno scarico con riflessi verdognoli. Fitto bouquet di frutta gialla, fiori di sambuco e di ribes maturo. Gusto fresco, morbida corposità, elegante e persistente. Seducente per la piacevole sapidità.

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI:** Vino di grande eleganza e finezza. Si accompagna con tartine a base di pesce crudo e verdure, antipasti di pesce, crostacei e piatti delicati in genere.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 14% Vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 10-12 °C

**CONSERVAZIONE:** 4/5 anni

**BTG PER CARTONE:** 6

**FORMATO:** 75 cl

### Codici di riciclaggio

BOTTIGLIA  GL VETRO UVAG	CAPSULA  C/ALU ALLUMINIO	TAPPO  FOR SUGHERO
RACCOLTA DIFFERENZIATA (Verifica le disposizioni del tuo comune)		ORGANICO

# AI GALLI