



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