

STURM
COLLIO

Sauvignon

Struttura e armonia.
E zero compromessi:
lo si ama o lo si odia.

Ha carattere deciso, non ama le mezze misure. Seduttivo per definizione. Intanto che ne apprezzi la struttura, la sua trasparenza si è fatta profondità. Se fosse animale sarebbe il serpente tentatore. Perché il Sauvignon sa diventare ipnotico: la complessità dei tratti balsamici, la persistenza del sambuco unita ai sentori erbacei. Foglie di pomodoro e ortica sfociano in un finale tropicale: mango e ananas. Questo vino ha reso famosa la nostra azienda nel mondo!

Segno zodiacale: scorpione. Colore preferito: verde.



Scheda tecnica

Confezioni disponibili

UVE

100% Sauvignon

VIGNETO

Età media vigneto: 35 anni

Numero medio di ceppi per ettaro: 4.000

Forma di allevamento: guyot

Produzione media: 55 hl/ha

Momento della vendemmia: seconda decade di settembre

Modalità di raccolta: manuale

Comune di produzione: Cormòns (GO)

VINIFICAZIONE

Le uve vengono diraspate e macerate a freddo per 24 ore. Il mosto fermenta in vasche di acciaio a temperatura controllata (16 - 18°C). Segue l'affinamento sui lieviti per 6 mesi e l'imbottigliamento.

SENSAZIONI

Esuberante, piccante, balsamico. Dal colore giallo dorato si presenta al naso con un bouquet di percezioni olfattive che spaziano dalla frutta tropicale ai fiori di sambuco, agli agrumi, fino ad arrivare alla salvia ed alla foglia di pomodoro. Al palato impressiona la sua grande morbidezza e nel contempo il suo carattere aromatico.

ABBINAMENTI

Si sposa con tutti i primi piatti a base di pomodoro, asparagi, inoltre si abbina benissimo alle frittate ed ai crostacei. Ottimo con il branzino al sale!

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE: 11°C

GRADO ALCOLICO: 13,5% vol

ACIDITÀ TOTALE: 5,70 g/l



shopper



scatola da 3/6/12



astuccio singolo
magnum 1,5l