

ASCEVILUWA

Viticoltori in San Floriano del Collio



SAUVIGNON “RONCO DEI SASSI” D.O.C. COLLIO

TIPO DI VINO:

Bianco secco, da uve Sauvignon

VIGNETO:

Situato in collina in località Asci a San Floriano del Collio (GO)

TERRENO:

Costituito da marne (argille calcaree di consistenza tenera) ed arenarie (sabbie calcificate di consistenza più dura) stratificate, chiamato anche Ponca

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Guyot Cappuccina con 5.000 ceppi/ha circa

VENDEMMIA:

Prima decade di Settembre

VINIFICAZIONE:

Diraspatura delle uve e macerazione a freddo, successiva pressatura soffice e decantazione statica a freddo del mosto, fermentazione per circa 15 giorni a temperatura controllata tra 16° e 18°C; batonnage surlie periodici; affinamento in vasche d' acciaio per circa 6-7 mesi fino al momento dell' imbottigliamento.

COLORE:

Giallo paglierino dai riflessi verdognoli

PROFUMO:

Elegante, dichiarato, con sentori di fiori bianchi, pesca, pompelmo, sfumature di frutti tropicali e foglia di pomodoro

SAPORE:

Secco con buona mineralità, freschezza e profondità aromatica

ABBINAMENTO:

Ideale con crostacei e frutti di mare, sposa bene anche antipasti a base di salmone, primi piatti a base di verdure, cucina etnica speziata

SERVIZIO:

Va servito alla temperatura ottimale di 10°C circa, stappando la bottiglia al momento

BOTTIGLIA:

Bordolese 750 ml

GRADO ALCOLICO:

13%

DURATA:

Da 4 a 5 anni, se conservato in ambiente ottimale