

Maso Cantanghel

SAUVIGNON “VIGNA PICCOLA”

IGT Vigneti delle Dolomiti

ZONA DI PRODUZIONE

Trentino zona collinare (460 m. s.l.m.) Civezzano ai piedi della catena del Lagorai.

TIPOLOGIA DI TERRENO

Argilloso-calcareo con esposizione sud/est – resa 80 ql/ha

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

UVE

Sauvignon 100%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vendemmia effettuata interamente a mano in cassette, con macerazione a freddo in pressa orizzontale per circa otto ore e successiva pulitura del mosto per decantazione. La fermentazione avviene in vasche di acciaio ad una temperatura controllata di ca 18° C. Maturazione 20% in acciaio per 10 mesi, 80% in barriques francesi per 10 mesi. Successivo affinamento in bottiglia per circa 4 mesi. Colore giallo paglierino tendente al dorato, con lievi riflessi verdognoli.

Un Sauvignon, nato da una attenta selezione delle uve, ricco ed intenso nel profumo con particolari note floreali.

Di buona struttura e sapidità, lungo nel suo complesso retrogusto.

GRADO ALCOLICO

13,00 %

ABBINAMENTI

Risotti, primi piatti sostanziosi ed elaborati. Si accompagna bene a piatti di frutti di mare e crostacei.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12°C

Disponibile in cartoni da 6 bottiglie da 750 ml



