

COLLI PIACENTINI D.O.C. SAUVIGNON

E' al contempo espressione di alcune caratteristiche peculiari del vitigno Sauvignon e dei caratteri tipici del nostro territorio: un Sauvignon dall'aroma di sambuco, foglia di pomodoro e pesca, con sfumature agrumate e vegetali e un fondo minerale, meno spiccato e verde e più composto e complesso rispetto alle note tipologie friulano-altoatesine, e dalla bocca ricca di struttura ed equilibrio, con notevole persistenza finale. Un Sauvignon, insomma, complesso, espressivo e personale.

Le Uve 100% Sauvignon.

I Vigneti vigneti Morello, Sorriso e Cà di Terra;
altitudine 180-210 metri sul livello del mare;
suolo argilloso-limoso (terre rosse antiche), poco fertile;
anni d'impianto 1981 35%, 1983 60%, 1992 5%;
sistema d'allevamento Casarsa 50%, GDC 35%,
Cordone Speronato 15%;
piante per ettaro 2.200 50%, 4.500 35%, 3.300 10%, 5.000 5%.

La Vinificazione epoca di vendemmia fine agosto-inizio settembre;
pressatura soffice di grappoli interi;
temperatura di fermentazione 14-15°C;
7 mesi sui lieviti fini con batonages;
imbottigliamento attorno a maggio.

Altre notizie primo anno di produzione 1991;
produzione media 11.000 bottiglie;
si può bere subito o entro 15 anni.

Il Sauvignon a tavola matrimonio d'amore con foie gras, crostacei,
piatti a base di zucca e formaggi a media stagionatura;
ottimo al wine bar e con tanti piatti ricchi di aromi
e dal gusto agrodolce.

