

“OMBRASENZOMBRA” 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 inizio settembre;
pressatura soffice di grappoli interi;
temperatura di fermentazione 15-16°C;
5 mesi sui lieviti fini con batonages;
imbottigliamento in marzo.

Altre notizie primo anno di produzione 1988;
produzione media 15.000 bottiglie;
si può bere subito o entro 15-16 anni.

Il Sauvignon a tavola con antipasti (piuttosto sostenuti), primi e secondi piatti a base di verdure e pesce, le annate più calde anche con carni bianche leggere specie se assieme a verdure.

