



FATTORI®

VECCHIE SCUOLE

SAUVIGNON DELLE VENEZIE IGT



VITIGNO 100% Sauvignon Blanc.

VIGNETO 2,70 Ha, a guyot, coltivati a Roncà su terreni vulcanici del Monte Calvarina, Località Brenton. Altitudine 420 m/slm

ETÀ MEDIA DELLE VITI 15 anni

CEPPI PER ETTARO 5000

PRODUZIONE 6/7.000 Lt/Ha

BOTTIGLIE PRODOTTE 15.000

RACCOLTA Fine Agosto. Le uve sono raccolte a mano, trasportate e lavorate lo stesso giorno.

FERMENTAZIONE In contenitori di acciaio.

MATURAZIONE In contenitori di acciaio fino alla primavera successiva.

ALLA VISTA Giallo con riflessi verdognoli.

ALL'OLFATTO Fresco, con note floreali di gelsomino, sambuco, biancospino, mentuccia selvatica e sensazioni speziate di pepe bianco, salvia e ortica. Franco, con note fruttate di agrumi, albicocca e pesca.

AL PALATO Ricco di nuances esotiche e di agrumi. Sapido e persistente. Minerale.

ABBINAMENTI Adatto ad una cucina stagionale ricca di elementi vegetali. Ideale con il risotto agli asparagi ed erbe di campo. Ottimo con torte salate a base di spinaci e ricotta.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 12°C

CONSERVABILITÀ DEL VINO 30 mesi