

 **MOSOLE**

SAUVIGNON

2017



Scegliamo i migliori cloni con la convinzione che la conoscenza di questo vitigno dia all'uomo l'opportunità di farne il vino aromatico per eccellenza. Con i suoi aromi ed un delicato sentore fruttato, il Sauvignon è fantastico se abbinato a pietanze come l'asparago declinato in ogni sua forma ed eccelle con piatti di pesce e crostacei.

Vitigno: Sauvignon Bianco 100%

Terreno: di origine dolomitica una composizione di argilla e calcare

Zona Vinicola: Veneto Orientale

Esposizione: Est - Ovest

Altitudine: 6 metri sopra il livello del mare

Classificazione del vino: IGT Trevenezie

Metodo di coltivazione: Guyot con 6.000 ceppi per ettaro

Età media dei vigneti: 10 anni

Vendemmia: tra l'ultima decade di agosto e la prima decade di settembre

Metodo di vinificazione: pressatura soffice al 100%, chiarifica statica a freddo

Fermentazione: con lieviti selezionati e controllo temperatura di fermentazione da 16 a 18 °C

Maturazione ed invecchiamento: in vasche di acciaio inox sui propri lieviti per 6 mesi

Evoluzione nel tempo: dipende dall'annata, in genere la maturità ideale avviene nel 1°-2° anno

Gradazione alcolica: 13%

Acidità: 5,6 g/l

Zucchero residuo: 1,8 g/l

Temperatura di servizio: 10 - 12 °C

Bicchiere di servizio: calice da bianco

Caratteristiche: vino bianco dal colore paglierino, con riflessi verdognoli. Ha sentori olfattivi vegetali, di foglie di pomodoro e un sapore ampio, ricco e morbido con note di frutta esotica.