

Originalmente francese, il Sauvignon nel nord Italia regna in territori d'elezione, dove riesce a congiungere l'intensità aromatica varietale a un inconfondibile carattere territoriale più fine e scolpito.



SCHEDA TECNICA

Colore

Giallo paglierino tenue.

Profumo

Tipico e moderato: fiori di pesco e frutto della passione affiancano le classiche note distintive del Sauvignon: salvia, ortica e peperone giallo.

Sapore

Al palato fresco, equilibrato e avvolgente, è un vino fine ed elegante anche nei suoi tratti più vegetali. Buona la persistenza.

Tipologia produttiva

Una breve macerazione a freddo del pigiato viene seguita dalla pressatura soffice per ottenere il mosto fiore. Dopo la fermentazione alcolica a temperatura controllata il vino viene mantenuto in contatto con i propri lieviti con periodici batonnage sino all'imbottigliamento.

Dati tecnici

Alcool 12,50% Vol.

Vigneti

Sistema di allevamento: Sylvoz e Guyot per avere basse rese, vigneti di oltre 20 anni, densità impianto circa 4500 ceppi ettaro.

Gestione del vigneto

Sistema di gestione sostenibile certificata a ridotto impatto ambientale.

Terreni

Sassosi in superficie, in profondità predominante è la presenza di Caranto, argilla limoso sabbiosa, di origine fluvio-glaciale, con elevata presenza di calcare.

Vendemmia

Prima decade di settembre.

Uvaggio

Sauvignon di vari cloni per ricercare le più ampie sfumature aromatiche.

Capacità evolutiva

Va gustato giovane per assaporare il carattere fruttato, cresce in complessità nei due anni dalla vendemmia.

Formati

0,75 L

Abbinamenti consigliati

Perfetto con carni bianche alle erbe aromatiche, uova, antipasti e vellutate. Particolarmente adatto ad accompagnare piatti a base di pesce bianco.

Servizio

Va servito fresco alla temperatura di 8-10 °C.

Indicazione in carta vini

Lucepiana - Sauvignon Igt Trevenezie, 2022

Litri	Bottiglie x cartone	Cartoni x strato	N° strati	Cartoni x pallet	Bottiglie per pallet
0,75	6	21	5	105	630