



Produttore	Az. Ag. Ongaresca
Zona di produzuine	Costabissara - Vicenza
Esposizione	Collinare con esposizione sud-est
Altitudine	190/210 m s/l
Natura del suolo	Tufaceo, argilloso
Sistema di allevamento	Cordone speronato
Varietà	Sauvignon 100%
Anno impianto vigneti	2000
Densità impianto	3500 circa/ha
Vinificazione	L'uva raccolta in cassette è raffreddata in celle frigorifere a 5°C. La pigiatura viene eseguita in assenza di ossigeno con l'impiego di azoto e antiossidanti. Dopo una breve macerazione pellicolare di circa 6 ore inizia la pressatura soffice. Al termine della decantazione a freddo il mosto illimpidito viene fermentato alla temperatura controllata di circa 13 °C per 12/15 giorni e conservato con le fecce fini per 3-4 mesi. Nessun affinamento in barriques e fermentazione malolattica.
Vendemmia	Manuale in cassette da 15Kg
Quantità prodotta	3.000 bottiglie circa
Alcool	13,20% Vol.
Caratteristiche	Il colore è giallo paglierino con leggeri riflessi verdolini. Il profumo è aromatico con sensazioni di litchi, pompelmo e frutto della passione. Il sapore è lungo, con una nota acida che gli conferisce freschezza e richiama le note varietali percepite all'olfatto. Il retrogusto è complesso e persistente.
Abbinamento	Ottimo come aperitivo, si abbina egregiamente agli asparagi, a tutti gli antipasti magri, alle minestre, ai risotti e ai piatti a base di pesce.
Temperatura di servizio	8°C - 10°C