



SAUVIGNON

VENETO

Produttore	Az. Ag. Ongaresca
Area di Produzione	Costabissara - Vicenza
Esposizione	Collinare con esposizione a sud-est
Altitudine	190-210 m s/l
Natura del Suolo	Tufaceo, Argilloso
Sistema di allevamento	Cordone Speronato
Varietà	100 % Sauvignon
Vinificazione	L'uva raccolta in cassette è raffreddata in celle frigo a 5°. 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 una pressatura soffice. Al termine della decantazione a freddo il mosto illimpidito viene fermentato ad una temperatura controllata di circa 13 ° per 12/15 gg e conservato con le fecce fini per 3-4 mesi. Nessun affinamento in barriques e fermentazione malolattica.
Vendemmia	Manuale in cassette da 15 kg
Densità impianto	3500/ha appr.
Alcool	13,20 % Vol.
Caratteristiche	Il colore 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 con gli asparagi, a tutti gli antipasti magri, alle minestre, ai risotti e ai piatti a base di pesce.
Servizio	8°C - 10°C