



TREQUANDA

Sauvignon Toscana IGT



Denominazione: Sauvignon Toscana IGT

Zona di produzione: Trequanda (Siena)

Vitigni: sauvignon blanc

Altitudine: 350-400 m s.l.m.

Densità: 5000 ceppi/ha, produzione 90 q.li/ha

Tipo di terreno: sedimenti marini del pliocene (limo, sabbia e arenarie)

Vendemmia: a partire da metà settembre

Vinificazione: dopo la pigiatura, macerazione a freddo in pressa per 4-6 ore per favorire l'estrazione dei precursori aromatici. Fermentazione del solo mosto fiore inoculato con lieviti specifici che esaltano le peculiarità aromatiche del vitigno a temperature tra 13°-18°C.

Completata la fermentazione alcolica e separato dai depositi più pesanti, il vino rimane sulle fecce fini in affinamento per 2-3 mesi

Note sensoriali: colore giallo paglierino. Al naso sprigiona sentori tipici del varietale, come uva spina, sambuco e frutta esotica. Al palato emergono freschezza e sapidità

Abbinamento: ottimo con crostacei, primi di pesce e carne bianca

Temperatura di servizio: 10°C

Grado alcol: 12% vol

Formato: 0,75 l