



# 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