



colvendrà®
— SINCE 1924 —

SAUVIGNON VENETO

Indicazione Geografica Tipica

CENNI STORICI:	Vitigno tra le varietà a bacca bianca più diffuse e famose al mondo, il suo nome deriva da "sauvage" selvatico.
TERRITORIO:	Suoli a substrato argilloso.
FORMA DI ALLEVAMENTO:	Filare a spalliera.
CLIMA:	Inverni freddi con estati calde, asciutte, ventilate e buone escursioni termiche giornaliere.
VITIGNI UTILIZZATI:	Sauvignon 100%.
VENDEMMIA:	Manuale di giusta maturazione per garantire un buon rapporto morbidezza e acidità. Resa 90 qli/ha.
VINIFICAZIONE:	Dopo una breve macerazione a freddo vi è la pressatura soffice delle uve e la fermentazione alcolica a temperatura controllata.
AFFINAMENTO:	In recipiente di acciaio.
PROFILO ORGANOLETTICO:	Colore giallo paglierino, con riflessi dorati, dal profumo fruttato, floreale con chiari sentori di salvia, foglia di pomodoro e minerali; dal sapore pieno, morbido, fresco e franco col tipico retrogusto fruttato di pesca.
TENORE ALCOLICO:	13% vol.
ABBINAMENTO:	Perfetto in abbinamento a risotto di asparagi, primi piatti di pasta con verdure e formaggi.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	8-10 °C
BOTTIGLIA:	0,75 litri

