



# Sauvignon Vallagarina IGT

**Denominazione:**

VALLAGARINA INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

**Zona di produzione:**

Santa Margherita, Vallagarina, Trentino

**Superficie del vigneto:** 1,0 ettari

**Tipo di terreno:**

di conioide calcareo, di medio impasto con buona presenza di argilla e di scheletro.

**Esposizione:** Ovest.

**Vinificazione:**

in bianco con pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata, 18-20 °C in acciaio stoccaggio in acciaio, imbottigliamento a fine aprile e affinamento in bottiglia.

**Dati analitici vino:**

alcool 12,70, estratto netto 20,80 g/l, acidità totale 5,80 g/l

**Caratteristiche:**

Il vino presenta dei profumi floreali molto caratteristici che ricordano il fiore di sambuco e la pesca. Il sapore è secco, aromatico e leggermente acidulo. E' un vino che si esprime al meglio in gioventù, sopporta bene 4-5 anni di invecchiamento.

**Temperatura consigliata:** 12-13 °C

**Numero di bottiglie:** 5.000