

SAUVIGNON FAEDI 2018



DENOMINAZIONE	Sauvignon Selezione Faedi Vigneti delle Dolomiti IGT
VARIETÀ	Sauvignon 100%
ANNATA	2018
VIGNETI DI ORIGINE	Belvedere, Maso Belvedere, Comune di Faedo
SUPERFICIE DEI VIGNETI MQ	3.000
RESA PER ETTARO	90 q.li/ha
ESPOSIZIONE	Sud, sud-ovest
FORMA DI ALLEVAMENTO	Pergola semplice spezzata
ANNO DI IMPIANTO	1990
VENDEMMIA	Manuale nella seconda decade di settembre.
VINIFICAZIONE	Vinificazione in bianco a bassa temperatura. Fermentazione e affinamento sulle fecce fini in serbatoi di inox a temperatura controllata per circa 5-6 mesi. Riposa in bottiglia per altri 3-4 mesi.
GRADAZIONE ALCOLICA	13,5 % Vol
ACIDITÀ TOTALE	6,1 g/l (in acido tartarico)
ZUCCHERI RESIDUI	0,9 g/l
COLORE	Giallo paglierino scarico con riflessi verdolini.
PROFUMO	Varietale, sentori di fiori di sambuco, vegetale, ortica e melissa limoncina, minerale, note di pietra focaia.
GUSTO	Sapido e fresco, secco e piuttosto caldo.
ABBINAMENTI	Ideale con gli asparagi, pesce alla griglia o al forno, carne bianca e verdure
TEMPERATURA DI SERVIZIO	12-14 °C
PRODUZIONE ANNUA	4.400 bottiglie