

Sauvignon Blanc Emilia IGT Secco



Tipo di vino	Vino bianco secco
Vitigno	100% Sauvignon Blanc
Densità Impianto	2030/ha
Forma di Allevamento	GDC
Produzione Annua	2000 bottiglie
Gradazione Alcolica	13,5% VOL
Acidità Totale	6 g/l
Residuo Zuccherino	6 g/l
Temperatura di servizio	Ottimale a 10°C
Bottiglia	Formato da 75cl

METODO DI VINIFICAZIONE

La fermentazione del mosto di Sauvignon Blanc avviene a temperatura controllata, in modo che dal mosto avvenga una buona estrazione di polifenoli. L'affinamento avviene in un primo momento all'interno di serbatoi in acciaio con prolungata sosta sulle fecce nobili, dopo di che finisce la sua evoluzione per 10/12 mesi in contenitori di ceramica "clayver" che grazie ad una micro ossigenazione naturale portano a maturazione il nostro Sauvignon.



SAN PAOLO
AGRITURISMO - CANTINA - ACETAIA