



scopri il mondo attraverso il vino

STAPPA SFOGLIA VIAGGIA

Ecco la scheda enologica dove trovi
tutte le informazioni sul vino che hai ricevuto

INDICE DEI CONTENUTI

1	2	3	4
BOTTIGLIA	ABBINAMENTI	CANTINA	TERRITORIO
Scheda tecnica e note di degustazione	Caratteristiche e abbinamenti gastronomici	Storia della cantina e particolarità	Regione Vitigni e vini Terroir



Fontana

SAUVIGNON

SCHEDA TECNICA

Dal vigneto Tegge, Prà Grande, di neanche un ettaro di superficie posto a un'altitudine di circa 400/500 metri sul livello del mare ed esposizione ovest, sud, ovest.

 TIPOLOGIA	Bianco
 DENOMINAZIONE	Vigneti delle Dolomiti IGT
 UVAGGIO	Sauvignon
 EVOLUZIONE	3 anni (per godere della sua freschezza)
 GRADO ALCOLEMICO	14% vol.
 TEMPERATURA IDEALE	10-12° C
 CALICE	Medio



Fontana

SAUVIGNON

NOTE DI DEGUSTAZIONE

- 👁️ di un bel giallo paglierino con riflessi verdolini;
- 👃 al naso esprime un profumo dal quadro aromatico molto complesso, in evidenza le note speziate di sambuco e salvia;
- 👄 al palato è gustoso e ricco, con note varietali sostenute da consistenza, corpo e mineralità.



VINIFICAZIONE

- 🍇 Sauvignon in prezza che cresce su un terreno calcareo e argilloso, vendemmiato a mano in cassetta con selezione in vigna, alla fine di settembre.
- 🍷 Diraspatura e spremitura soffice, maturazione in acciaio inox termocondizionato con sosta sui propri lieviti fino a qualche settimana prima dell'imbottigliamento che avviene tra aprile e maggio.

CARATTERISTICHE E ABBINAMENTI

Questo Sauvignon è fresco, saporito e di corpo.

Si sposa molto bene con preparazioni a base di pesce o crostacei, in preparazioni anche abbastanza complesse.

- **UN VINO FRESCO**
- **PROFUMATO**
- **PIATTI DI PESCE PROFUMATI**

ORATA AL GINEPRO

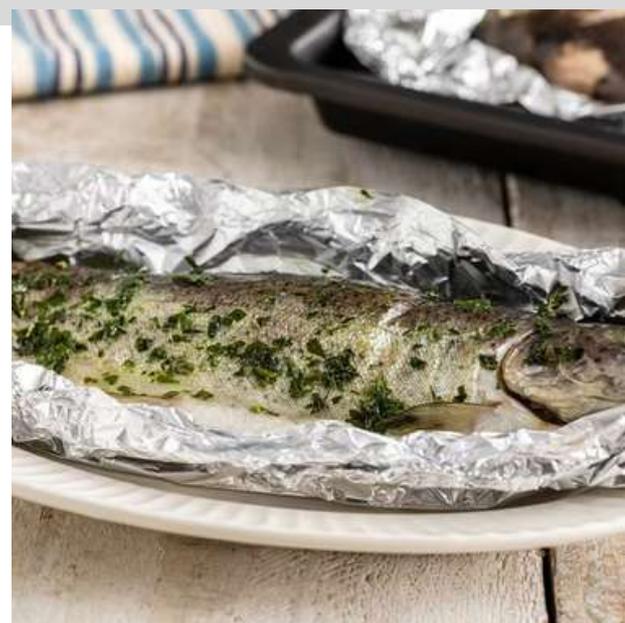
👉 **ABBINAMENTO SUGGERITO**

Da provare assolutamente con l'orata al ginepro: un pesce saporito e delicato assieme, che pareggia il corpo del Sauvignon e si sposa perfettamente con i suoi profumi erbacei.

PASTA CON LA TROTA

📍 **ABBINAMENTO CLASSICO**

Un piatto gustoso che si abbina molto bene a questo bianco dai profumi intensi: la freschezza del vino pulisce la bocca e la rende pronta per il boccone successivo.

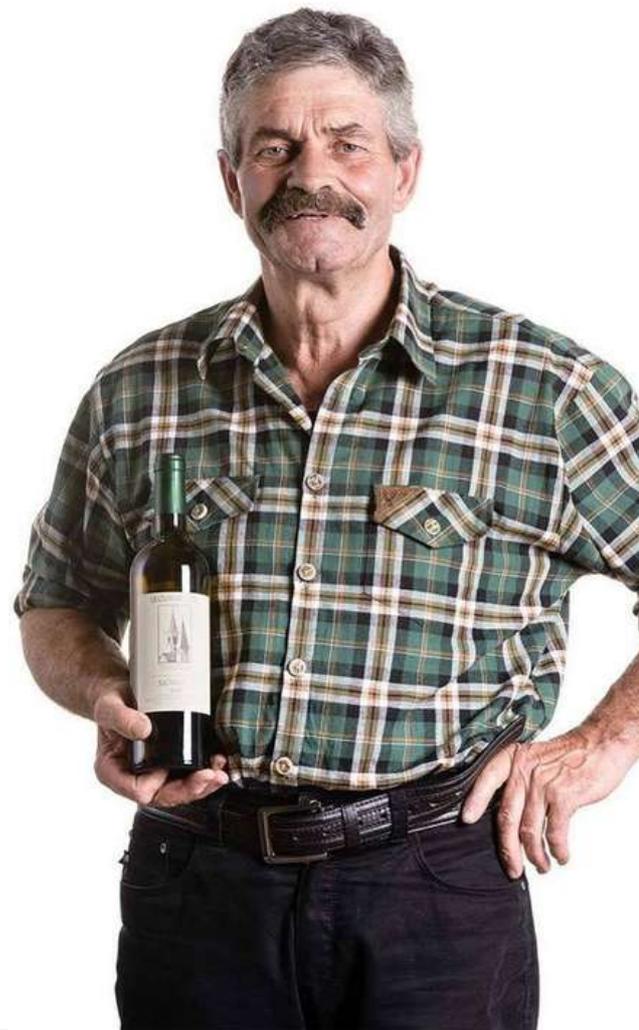


LA CANTINA

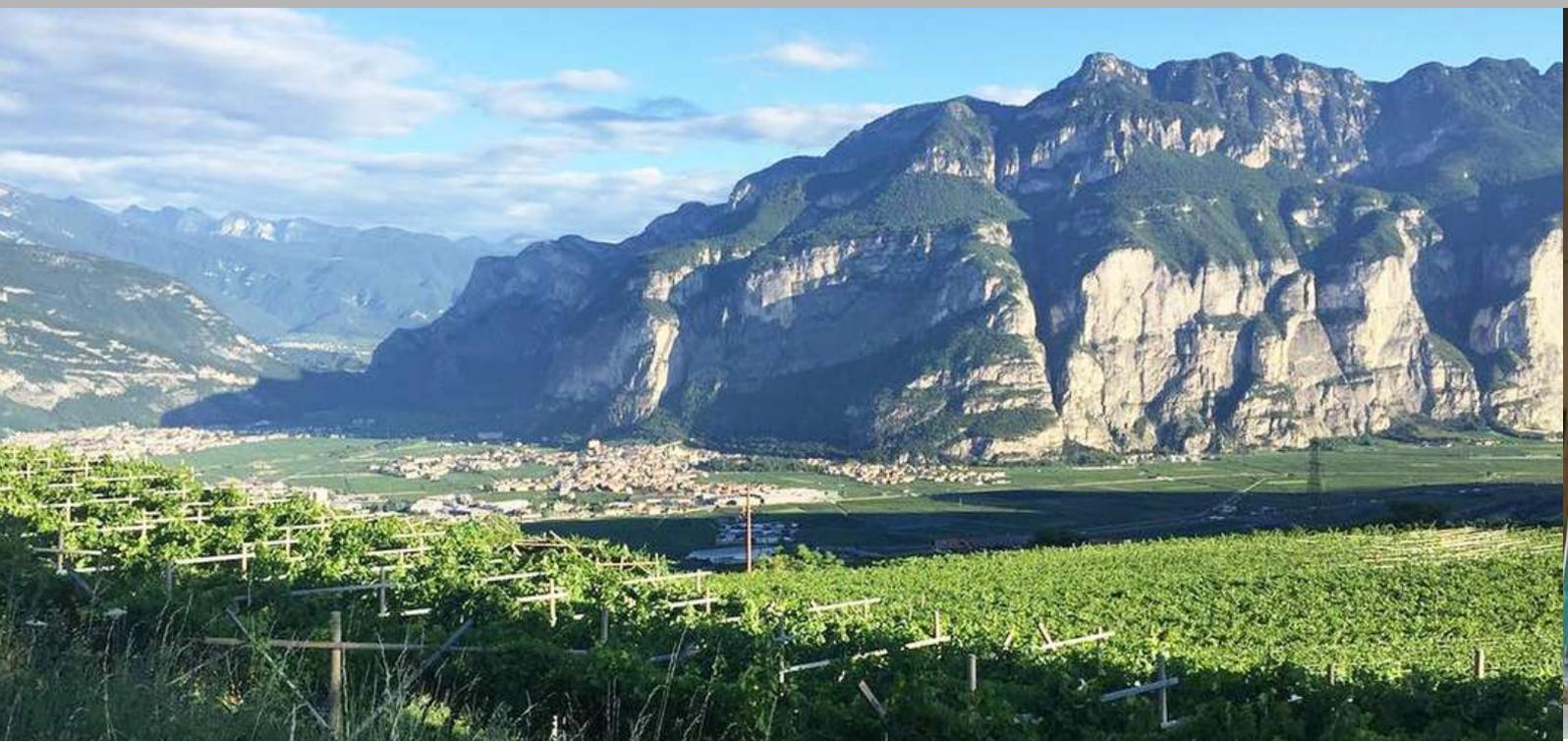
Graziano Fontana è un vignaiolo autentico, che passa tutto il suo tempo a lavorare nella vigna di appena 4 ettari.

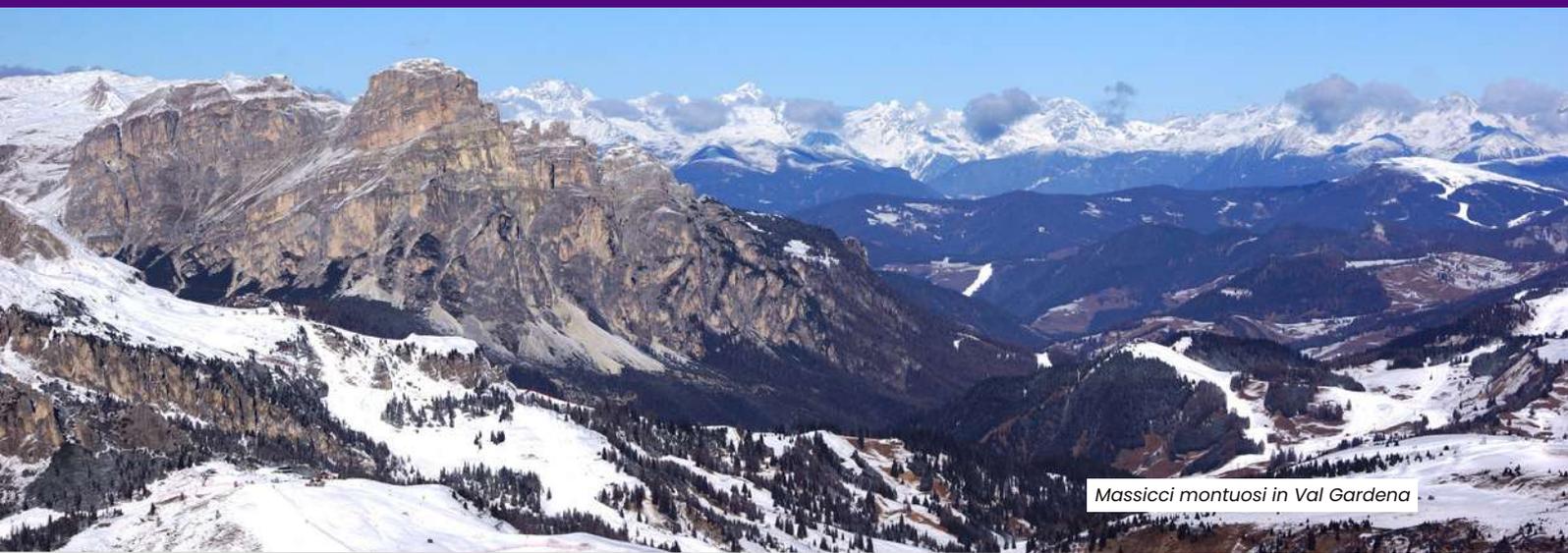
Nel 1989 ha scelto di diventare Vignaiolo Indipendente e quindi di smettere di conferire le uve alle cantine sociali.

Tutto parte da una forma di protesta perché le uve del suo paese erano pagate poco. Da lì, inizia una storia di qualità e di vini autentici.



Graziano crede nella filosofia del vignaiolo FIVI, ama i suoi vigneti, li protegge, ne raccoglie i frutti e li imbottiglia con cura estrema. Tutti i suoi vini si caratterizzano per il fatto di migliorare molto nel tempo.

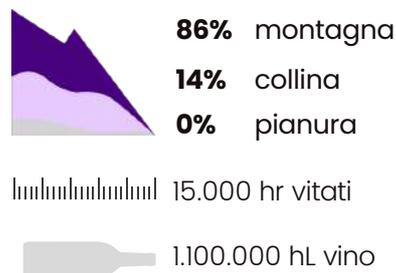




LA REGIONE: TRENINO ALTO ADIGE



PRODUZIONE



VITIGNI PRINCIPALI

- Glera
- Garganega
- Pinot grigio
- Merlot
- Corvina
- Cabernet sauvignon

LA MASSIMA ESPRESSIONE DEL TERROIR MONTANO ITALIANO

Il Trentino Alto Adige è una regione interamente montuosa e suddivisa nelle province autonome di Trento e Bolzano, il cui confine segna uno spartiacque sia linguistico che amministrativo.

L'attenzione delle cantine e la viticoltura eroica garantiscono un livello qualitativo dei vini sempre molto alto, e in modo particolare i risultati migliori si registrano con le uve che prediligono il freddo, come il **Sauvignon** e il **Pinot nero**, che qui esprimono al meglio le proprie caratteristiche varietali.

Oltre le molte varietà internazionali, nella regione è interessante anche il patrimonio di uve autoctone, tra le quali Teroldego, Schiava e Lagrein.



Vigne nella zona di Kaltern, in Alto Adige

LA REGIONE: TRENTINO ALTO ADIGE



SOTTOZONE TRENTINO

- Trento
- Valdadige
- Teroldego rotaliano
- Lago di Caldaro
- Terradeiforti
- Casteller

DENOMINAZIONI

- 0 DOCG
- 9 DOC
- 4 IGT



SOTTOZONE TRENTINO

- Val Venosta - Meranese
- Terlano - Caldaro - Termeno
- Bolzano e dintorni
- Valle d'Isarco
- Sudtiroler

Anche se geograficamente parlando sarebbe difficile tracciare un confine morfologico tra le due zone, le differenze etniche e linguistiche da una parte e pedoclimatiche dall'altra hanno anche portato, nel corso dei secoli, ad una caratterizzazione su base provinciale della produzione vitivinicola.

Entrambe le zone hanno comunque in comune un'eccellente produzione di vini, grazie anche alla posizione geografica e alle condizioni climatiche favorevoli sia lungo la **Valle dell'Adige** e sui pendii delle montagne che la costeggiano, che nelle aree pianeggianti e collinari attorno a **Trento** e **Bolzano**.



Lago di Garda

LA REGIONE: TRENINO ALTO ADIGE

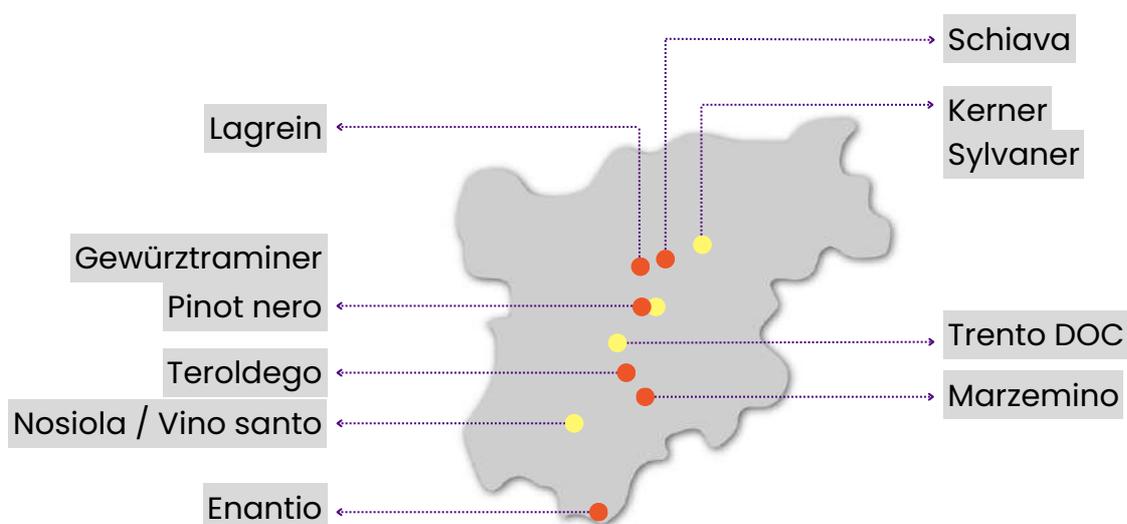
I vignaioli trentini concentrano in piccoli fazzoletti di terra tutto il loro talento e la propria passione, creando vini indimenticabili.

PRINCIPALI VINI REGIONALI

● rosso

● bianco

● rosato





Vigneti soleggiati in provincia di Trento

TRENTO

Il territorio del Trento DOC è patria di rinomate **bollicine**, e più in generale si distingue per vini eleganti che esprimono un concetto di territorialità unico. Il successo e la particolarità dello spumante Trento DOC si deve proprio alle caratteristiche del territorio: la combinazione tra clima, diverse altitudini, terreni e *savoir faire* trentino lo rendono non un semplice spumante, ma uno spumante di montagna pregiatissimo, sempre più riconosciuto e premiato.

Il territorio trentino, pur piccolo, è ricoperto da **10.000 ettari di viti** con una percentuale di uva destinata alla produzione di spumante pari all'8% e una produzione di 7 milioni di bottiglie l'anno.

I vitigni godono di climi differenziati: si passa da un microclima montano a quello più mite del Garda. Fattori come l'altitudine del vigneto e l'escursione termica hanno un ruolo importante nella maturazione dell'uva influenzando le caratteristiche organolettiche dei vini. Le varietà coltivate per lo spumante Trento DOC sono chardonnay e pinot nero. In continuo aumento è la superficie di vigneto biologico in Trentino, naturale conseguenza dell'attenzione e della responsabilità delle case spumantistiche verso la salubrità dei prodotti.





ti piace *Sommelier Wine Box?*

Inquadra il codice o clicca sul bottone
per scoprire come guadagnare fino a 100€

PORTA UN AMICO