



VINI CRU

SAUVIGNON DE LA TOUR 2019



Classificazione: V.Q.P.R.D. Collio

Uve: Sauvignon

Collocazione geografica: Vigneti selezionati ed ubicati sul colmo della collina prospiciente il centro aziendale con esposizione prevalentemente rivolta a nord-est su terreno interamente marnoso.

N° ceppi ettaro: 5.500 con allevamento a doppio capovolto (cappuccina) e guyot.

Vendemmia: 5 settembre 2019

Vinificazione: Le uve vengono interamente raccolte a mano, a perfetta maturazione e nelle ore più fresche del mattino. In breve tempo giungono in cantina, dove viene fatta una pressatura soffice delle uve intere. Il mosto fiore così ottenuto, dopo un primo travaso, viene collocato nelle vasche di fermentazione a temperatura controllata. Il vino rimane quindi sulle sue fecce fini per almeno 10 mesi e poi imbottigliato dopo 9 mesi dalla vendemmia.

Gradazione: 14,0°

Acidità: 5,3%

Caratteri organolettici: Colore giallo paglierino dai riflessi verdognoli, con profumi molto intensi e delicati che ricordano la pesca a pasta bianca, il sambuco, il pompelmo, la frutta esotica. Vino caratterizzato dal grande corpo, ma nello stesso tempo elegante e vellutato. Si adatta perfettamente a lunghi invecchiamenti.

Gastronomia: Antipasti, risotti con erbe aromatiche come lo scolpit e i bruscardoli, primi piatti dal gusto deciso e aromatico, i piatti complessi e ricchi a base di pesce, i crostacei in preparazioni saporite, il baccalà.

Produzione 2019: 4.600 bottiglie

