

Sauvignon I.G.P. Emilia



Price: 8,00€

Product Categories: [Vini delle sabbie](#)

Product Summary

Vitigno internazionale che ben si è adattato ai terreni sabbiosi. Il profumo classico del vitigno si unisce alla salinità del terreno tipica del terroir Bosco Eliceo, con il risultato di produrre un vino elegante, fresco e sapido, da bere giovane in abbinamento con i morbidi piatti a base di pesce, ideale il risotto di mare. Gradazione 11,5%.
Temperatura di servizio 8-10 gradi.

Product Description

Vitigno:
Sauvignon 100%

Terreno:

sabbioso al 90%

Area di produzione:

zona Litoranea della provincia di Ferrara (Delta del Po)

Densità impianto vigneto:

4000 ceppi/ha

Produzione:

90 ql. Uva/ha

Vendemmia:

precoce, fine Agosto

Vinificazione:

pressatura soffice, pulizia del mosto e fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

Evoluzione:

esclusivamente in acciaio

Affinamento:

2 mesi in bottiglia

Produzione media:

5000 bottiglie