

Sauvignon Blanc Trentino DOC **BOTTEGA VINAI**

Originario dalla Gironda nella regione di Bordeaux, è giunto oltre un secolo fa in Trentino, preceduto dalla notorietà dei prodotti ottenuti Oltralpe, nella zona dei Sauternes. Il vino Sauvignon è, infatti, fine e sapido con aroma elegante e personale, più o meno accentuato in funzione dell'annata.



Zona di produzione: Le colline della Valle dei Laghi, caratterizzate da un clima sub mediterraneo e da temperatura mite sia in estate che in inverno.

Vitigni: Esclusivamente uve di Sauvignon con rese contenute a 70 hl/ha. Pianta di buona vigoria, possiede un grappolo cilindrico ed alato con gli acini di color verde-giallo e pruinosi, che maturano in genere nella seconda metà di settembre.

Vinificazione ed affinamento: Le uve pigiate e diraspate, vengono sottoposte ad una macerazione a freddo di 12 ore per facilitare l'estrazione aromatica, dopo di che si procede alla pressatura soffice e quindi alla fermentazione condotta a temperatura controllata.

Dati analitici: -Alcool 13% vol. -Acidità totale: 6 g/l -Estratto secco netto: 21 g/l -Zuccheri residui: secco - Contiene solfiti

Caratteristiche organolettiche: Vino bianco di colore giallo tenue con riflessi dorati. Il profumo è intenso sostenuto da note aromatiche che ricordano il sambuco, la foglia di fico ed il pompelmo. Sapore asciutto, di buon corpo, piacevolmente acidulo.

Abbinamenti: Spaghettoni alle vongole, risotto con scampi, fritto misto di pesce, funghi alla griglia.

Temperatura di servizio: 10°C