

**Sauvignon Blanc Trentino DOC
 MASTRI VERNACOLI**

Il vitigno è originario della regione francese di Bordeaux, dove concorre a formare i famosissimi vini bianchi della zona. Diffuso in tutto il mondo vitivinicolo è coltivato in Italia da almeno duecento anni. Da' origine ad un vino fine, sapido, equilibrato, dall'aroma elegante e caratteristico, più o meno accentuato in funzione dell'annata e dell'area di produzione.



Zona di produzione: I vigneti di media collina della Valle dell'Adige e principalmente della Valle dei Laghi.

Vitigni: Esclusivamente uve Sauvignon bianco, con rese contenute. Pianta di buona vigoria, possiede un grappolo cilindrico compatto ed alato con gli acini di color verde-giallo, pruinosi. Matura in genere nella seconda metà di settembre.

Vinificazione ed affinamento: Le uve, diraslate e pigiate vengono e sottoposte ad una macerazione a freddo per circa 12 ore, a contatto con la buccia e quindi pressate sofficemente; la fermentazione avviene a temperatura controllata e, dopo un breve periodo di affinamento in inox, si procede all'imbottigliamento.

Dati analitici: Alcool: 12,50% vol. Acidità totale: 6 g/l - Estratto secco netto: 20 g/l - Zuccheri residui: secco - Contiene solfiti

Caratteristiche organolettiche: Vino dal colore giallo dorato chiaro, dal profumo caratteristico per i sentori di salvia e fiore di sambuco; di sapore asciutto, delicato, caratteristico, con gradevole vena acidula.

Abbinamento: Carni bianche, piatti di verdure, insalate di pasta, pesce non troppo saporito.

Temperatura di servizio: 10°C