



SAUVIGNON 2011

Vigneto/Vineyard	Varietà/ <i>Typ</i>	Sauvignon 100%
	Allevamento/ <i>Training technique</i>	Guyot
	Esposizione/ <i>Exposure</i>	Nord-Sud/ <i>North-South</i>
	Tipologia di terreno/ <i>Soil type</i>	Medio impasto con prevalenza di ghiaie alluvionali/ <i>Medium textured soil with mainly alluvial gravel</i>
	Comune/ <i>Place</i>	Remanzacco Frazione Orzano
	Densità di impianto/ <i>Planting density</i>	4.830 ceppi/ <i>vines</i> /ha
	Resa per ettaro/ <i>Yield per hectare</i>	33 q/cwt
Vendemmia/<i>Harvesting</i>		Manuale, in cassetta/ <i>Manually, in boxes</i>
Fermentazione malolattica/<i>Malolactic fermentation</i>		Non svolta/ <i>Not carried out</i>
Affinamento/<i>Fining</i>		Acciaio 10 mesi/ <i>Steel tank 10 months</i> Bottiglia 24 mesi/ <i>Bottle 24 months</i>
Analisi/<i>Analysis</i>	Gradazione alcolica/ <i>Alcoholic content</i>	14.98% v/v
	Anidride solforosa totale/ <i>Total sulfur dioxide</i>	78 mg/l
	Acidità totale/ <i>Total acidity</i>	5.19 g/l
Note di degustazione/<i>Wine tasting notes</i>	Temperatura di servizio/ <i>Serving temperature</i>	10 ÷ 12°C
	Esame visivo/ <i>Colour</i>	Giallo paglierino/ <i>Straw yellow</i>
	Esame olfattivo/ <i>Nose</i>	Salvia, peperone/ <i>Sage, bell pepper</i>
	Esame gustativo/ <i>Palate</i>	Gradevole chiusura minerale/ <i>Pleasant mineral aftertaste</i>
	Accompagnamenti/ <i>Serving suggestion</i>	Primi piatti dal sapore deciso, zuppe alle erbe, pesce alla griglia/ <i>Savory pasta dishes, herb soups, grilled fish</i>