



## SAUVIGNON 2015

<b>Vigneto/Vineyard</b>	Varietà/ <i>Typ</i>	Sauvignon 100%
	Allevamento/ <i>Training technique</i>	Guyot
	Esposizione/ <i>Exposure</i>	Nord-Sud/North-South
	Tipologia di terreno/ <i>Soil type</i>	Medio impasto con prevalenza di ghiaie alluvionali/Medium textured soil with mainly alluvial gravel
	Comune/ <i>Place</i>	Remanzacco Frazione Orzano
	Densità di impianto/ <i>Planting density</i>	4.830 ceppi/vines/ha
	Resa per ettaro/ <i>Yield per hectare</i>	33 q/cwt
<b>Vendemmia/<i>Harvesting</i></b>		Manuale, in cassetta/Manually, in boxes
<b>Fermentazione malolattica/<i>Malolactic fermentation</i></b>		Non svolta/Not carried out
<b>Affinamento/<i>Fining</i></b>		Acciaio 10 mesi/Steel tank 10 months Bottiglia 36 mesi/Bottle 36 months
<b>Analisi/<i>Analysis</i></b>	Gradazione alcolica/ <i>Alcoholic content</i>	13.07% v/v
	Anidride solforosa totale/ <i>Total sulfur dioxide</i>	90 mg/l
	Acidità totale/ <i>Total acidity</i>	4.98 g/l
<b>Note di degustazione/<i>Wine tasting notes</i></b>	Temperatura di servizio/ <i>Serving temperature</i>	10 ÷ 12°C
	Esame visivo/ <i>Colour</i>	Giallo paglierino/Straw yellow
	Esame olfattivo/ <i>Nose</i>	Salvia, peperone/Sage, bell pepper
	Esame gustativo/ <i>Palate</i>	Gradevole chiusura minerale/Pleasant mineral aftertaste
	Accompagnamenti/ <i>Serving suggestion</i>	Primi piatti dal sapore deciso, zuppe alle erbe, pesce alla griglia/Savory pasta dishes, herb soups, grilled fish