

VENICA – RONCO DEL CERO’

SAUVIGNON



Info tecniche



Alcool in vol. %

13,5%



Acidità totale ‰ :

5,1‰



Vendemmia

Uve raccolte a mano e diraspate tra il 3 e il 22 settembre 2021. Da notare quindi la differenza di ben 20 giorni nelle tempistiche di maturazione dei vari vigneti, dovuta all'età delle viti, all'esposizione e all'altitudine.



Vinificazione | Affinamento

Successivamente alla raccolta le uve Sauvignon vengono macerate per circa 18/20 ore ad una temperatura di 10°/12° C in appositi contenitori, protette dall'ossigeno con sistemi innovativi mediante il riciclo della propria carbonica di fermentazione, al fine di ridurre l'apporto di antiossidanti. Il mosto fermenta e affina sui lieviti per 6 mesi parte in grandi botti di legno da 20/27 HL e parte in contenitori di acciaio.



Imbottigliamento

Il vino viene poi assemblato ed imbottigliato in corrispondenza delle lune piene tra marzo e luglio 2022.

Info Emozionali



Colore

Giallo paglierino intenso.



Note olfattive

Le diverse esposizioni a Nord, Sud e Sud-Est dei vigneti conferiscono un ampio spettro olfattivo. L'orientamento a Sud e i prolungati raggi solari pomeridiani conferiscono evidenti note calde e fruttate di pesca gialla e melone; mentre i climi più freddi donano classiche ed eleganti note vegetali come l'aroma dei fiori di sambuco.



Note gustative

Piacevole freschezza in bocca supportata da una vena sapida e minerale dai ritorni fruttati. Di grande equilibrio e lunga persistenza gusto-olfattiva.



Da accompagnare con

Caramelle alle verdure, gamberoni alla griglia e lime
Fiori di zucca fritti. Cappelletti gratinate al forno.
Tagliolini al salmone alle erbe aromatiche.



Temperatura di servizio

12/13°C



Potenziale di invecchiamento

oltre 10 anni