



## Info tecniche



**Alcool in vol. %**

13,50%



**Acidità totale ‰ :**

5,1‰



**Vendemmia**

Uve raccolte a mano e diraspate tra il 3 e il 22 settembre 2021.



**Vinificazione | Affinamento**

Successivamente alla raccolta le uve sono macerate per circa 20 ore ad una temperatura di 11/12° C in appositi contenitori, protette e 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 5 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 giugno 2022.

[Scarica La scheda](#) ↓

## Info Emozionali



**Colore**

Smagliante in tonalità verde oro.



**Note olfattive**

La complessità olfattiva di questo vino è incredibile, così come le sensazioni magiche che ne derivano. Un'insieme di sensazioni eleganti e complesse si sprigionano al naso. Il vino si apre con note vegetali che spaziano dalla classica foglia di pomodoro al sambuco in fiore; fanno poi capolino delle delicate sfumature agrumate di cedro e pompelmo rosa. La chiusura è signorile, con un lieve richiamo alla mineralità tipica di questo territorio.



**Note gustative**

Al sorso l'eleganza fa da padrona. Le note vegetali si amplificano in un passo a due di freschezza e sapidità. In bocca un velluto di intensità gusto-olfattiva. Rappresenta la ferma volontà di produrre un vino molto varietale e sapido, impeccabile per precisione e rigore stilistico. Lo attende un futuro lungo, in cantina assieme ai vini del cuore.



**Da accompagnare con**

L'elenco dei piatti che questo Sauvignon Collio accompagna alla perfezione potrebbe essere infinito: uova al tartufo, crespelle ai porcini, ravioli all'astice, gamberi alla griglia, risotto asparagi e frutti di mare. Crostacei all'infinito... un risotto ai gamberi e profumo d'arancio, una vellutata ai porri e aglio orsino o una frittata profumata alle erbe aromatiche.



**Temperatura di servizio**

12/13°C



**Potenziale di invecchiamento**

oltre 10 anni