

PLONER



Sauvignon



Vino bianco molto fine ed elegante, con note affascinanti che ricordano sapori meridionali, pompelmo, buccia di limone e accenti di mandarino. Gusto molto piacevole con buona persistenza.

Luogo di produzione: Marlengo, in collina pendenza 30-40%; esposta verso mattino.

Coltivazione: su spaliera con 7.000 piante/ha.

Terreno: misto sabbia e limo, con scheletro di granito.

Gestione: con grande rispetto dell'ambiente e della natura, senza concimi industriali e diserbanti.

Produzione: notevole diradamento delle uve, per arrivare a sole 6.000 bottiglie a ettaro.

Vinificazione: in cisterne di acciaio

Alcol: 13,0-14,0% vol.

Temperatura ottimale di consumo: 12°C

Conservazione del vino: 5 anni e oltre.