

Sauvignon Trentino DOC – Fondazione Edmund Mach



LA VIGNA:

- Zona di produzione: Telve V. e Vigalzano (Pergine V.)
- Vitigno: Sauvignon 100%
- Tipo di terreno: Telve: derivato da rocce metamorfiche-scistose, tessitura franco-sabbiosa, decarbonatato, subacido. Vigalzano: originato da rocce metamorfiche-scistose, franco-sabbioso, ricco di scheletro friabile
  - Sistema di allevamento: Pergola semplice trentina e guyot
  - Resa: 1,4 kg/ceppo
  - Vendemmia: Manuale, seconda decade di settembre
  - Vinificazione: Tradizionale vinificazione in bianco con breve macerazione a freddo del pigiato; fermentazione condotta parte in acciaio parte in botti di rovere
  - Affinamento: 6 mesi in acciaio, 2 mesi in bottiglia
  - Produzione: 15.000 bottiglie (0,75 L)

IL VINO:

- Colore: Giallo paglierino
- Profumo: Sentori vegetali e fruttati
- Gusto: Di buona struttura, con ritorno aromatico varietale.