

Sauvignon "Vulcaia Fumé" del Veneto IGT - Inama



LA VIGNA:

- Zona di produzione: Monteforte d'Alpone e Soave (Monte Foscarino)
- Vitigno: 100% Sauvignon
- Altitudine: 150 m slm
- Esposizione: Sud/ Sud-ovest
- Natura del suolo: Basalto lavico (vulcanico)
- Sistema di allevamento: Pergola veronese
- Resa: 70 hl /ettaro
- Vendemmia: Manuale
- Vinificazione: Diraspatura dell'uva e pigiatura.

Macerazione pellicolare per 3 ore. Pressatura. Decantazione del mosto a freddo per 12 ore. Fermentazione in barrique a tostatura forte nuove al 30%. Batonnage ogni 6 settimane per 7 mesi. Travaso, leggera filtrazione, affinamento in vasi d'acciaio per altri 6 mesi, imbottigliamento.

IL VINO:

- Colore: Giallo oro carico
- Profumo: Toni vegetali di sambuco, seguiti da sentori di frutta matura; punte di caffè e spezie; fondo vanigliato
- Gusto: Morbido e burroso, con accenni mielati e sentori di cioccolato bianco.