

Monastero Sauvignon Trentino DOC – Fondazione Edmund Mach



LA VIGNA:

- Zona di produzione: Maso Togn (Faedo)
- Vitigno: Sauvignon 100%
- Tipo di terreno: Deposito morenico a mineralogia marnoso-calcareo, tessitura franco-limoso, buona dotazione di S.O.
 - Sistema di allevamento: Spalliera con potatura a guyot
 - Resa: 1,4 kg/ceppo
 - Vendemmia: Manuale, seconda decade di settembre
 - Vinificazione: In bianco con breve macerazione a freddo; fermentazione condotta parte in acciaio, parte in piccole botti di rovere francese
 - Affinamento: 10 mesi in rovere/acciaio, 6 mesi in bottiglia
 - Produzione: 3.000 bottiglie (0,75 L)

IL VINO:

- Colore: Giallo paglierino
- Profumo: Equilibrato con sentori fruttati e vegetali
- Gusto: Buona struttura, con retrogusto varietale.