



Sauvignon Pietra Pinta

Clima e terreno: I vigneti sono localizzati nelle campagne di Cori, sotto l'influenza delle correnti marine che giungono dal litorale Laziale. Questo garantisce estati calde ed asciutte seguite da autunni freschi e ventilati, con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte durante il periodo di maturazione delle uve. I terreni, di origine vulcanica, sono argillosi di medio impasto.

Vigneto: Il Sauvignon, trova nell'ambito della produzione aziendale un'espressione fenotipica inaspettata; i vigneti sono coltivati a contro-spalliera con potatura a cordone speronato disposto a 80 cm da terra. Il vigneto con 5000 ceppi per ha e una produzione di 1,5 kg di uva per pianta è gestito con diradamento dei germogli dei grappoli, mentre trattamenti e concimazioni e lavorazioni del terreno seguono la filosofia dell'agricoltura a basso impatto ambientale.

Raccolta: a perfetto raggiungimento della maturazione fenolica e aromatica delle uve che mediamente cade i primi giorni di settembre.

Vinificazione: Sin dalla raccolta notturna, le uve vengono protette dall'ossidazione con l'impiego di ghiaccio secco. Pigiatura soffice. Terminata la fermentazione a temperatura controllata, in vino viene lasciato affinare in ambiente riducente e a basse temperature sulle proprie fecce fini fino al momento dell'imbottigliamento.

Caratteristiche organolettiche: Colore giallo paglierino tenue con marcati riflessi verdognoli; il profumo è tipicamente marcato da note di frutti tropicali, pesca e note vegetali che ricordano la salvia e il bosso, al gusto è fresco e persistente con acidità marcata ma elegante, accompagnata da una mineralità persistente.

Abbinamento: Ideale per accompagnare tutti i piatti a base di pesce, sia crudo che cotto. Si abbina in maniera straordinaria con piatti a base di uova e verdure in particolare con gli asparagi.

Temperatura di servizio consigliata: 12°

Alcool : 13,5% vol

Acidità totale: 5,7 gr/lit

Ph : 3,30

Zuccheri : 1 gr/lit