



Una lavorazione che porta il Sauvignon Blanc ad esaltare la trama del terroir. Espressione originale di un territorio e della filosofia di chi lo produce

Denominazione: Sauvignon Rubicone IGT

Varietà delle uve: Sauvignon Blanc

Raccolta: periodo a cavallo tra fine agosto ed inizio settembre

Resa: 60/70 q/ha

Vinificazione: le uve migliori provenienti da tre parcelle con caratteristiche molto diverse vengono vinificate separatamente. Una parte viene pressata a grappolo intero secondo il protocollo Champagne.

Tutto il processo dalla vigna alla cantina viene gestito in totale assenza di ossigeno.

Al termine della fermentazione alcolica, un lungo affinamento sur lie fino all'assemblaggio in fase di pre-imbottigliamento

Affinamento: in acciaio sulle fecce fini per 6 mesi

Note sensoriali: giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso si salpa su note fresche ma intense di agrumi e di frutta gialla come la pesca, il mango e l'ananas. Al palato la delicata struttura è retta da un'acidità decisa. Un vino interpretato con cura e con attenzione alla freschezza

Temperatura di servizio ottimale: 18°

Numero di bottiglie prodotte: 13.000

Formati disponibili: 0,75 L

Contiene Solfiti

Prodotto in Italia

Imbottigliato all'origine da SAN PATRIGNANO SOC. AGRICOLA COOP. SOCIALE CORIANO (RN)



Abbinamenti:



SanPatrignano