



# TERREDIRAI

## sauvignon

IGT TREVENEZIE



Denominazione	Sauvignon IGT Trevenezie
Colore	Giallo paglierino tenue con riflessi verdi.
Profumo	Varietale, complesso, fine, con evidenti note agrumate di pompelmo rosa, ananas, peperone giallo e sfumature di foglia di pomodoro e bosco integrate da sentori.
Sapore	Intenso, voluminoso, buona la struttura grassa, in equilibrio con una buona tensione acida, con sensazioni varietali complesse ed intense e retrogusto lungamente persistente.

### DATI AGRONOMICI

Vitigni	Sauvignon
Zona ubicazione vigneti	Treviso e Pordenone
Altitudine	30/50 metri s.l.m.
Tipo di suolo	Argilloso
Orientamento	Nord-Sud
Sistema di allevamento	Sylvoz doppio capovolto
Cappi/ha	1250
Resa q.li/ha	110
Epoca vendemmia	Agosto - Settembre

### DATI ENOLOGICI

Pressatura	Soffice con leggera macerazione delle uve
Fermentazione malolattica	No
Affinamento	No

### DATI ANALITICI

Resa do uva in vino %	70%
Acidità totale (gr/lt)	5,90 ÷ 6,10
Ph	3,30 ÷ 3,40
Zuccheri residui (gr/lt)	5 ÷ 7
Alcol svolto	12,5% vol

### ALTRI DATI

Abbinamenti	Ottimo come aperitivo, si accompagna egregiamente agli asparagi, alle minestre di verdure, ai passati di legumi e al pesce marinato.
Temperatura di servizio	10-12° C.
Conservazione	In luoghi freschi, al riparo dalla luce e dalle fonti di calore.