



# TERREDIRAI

## sauvignon

IGT TREVENEZIE



<b>Denominazione</b>	Sauvignon IGT Trevenezie
<b>Colore</b>	Giallo paglierino tenue con riflessi verdi.
<b>Profumo</b>	Varietale, complesso, fine, con evidenti note agrumate di pompelmo rosa, ananas, peperone giallo e sfumature di foglia di pomodoro e bosco integrate da sentori.
<b>Sapore</b>	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

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

### DATI ENOLOGICI

<b>Pressatura</b>	Soffice con leggera macerazione delle uve
<b>Fermentazione malolattica</b>	No
<b>Affinamento</b>	No

### DATI ANALITICI

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

### ALTRI DATI

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