



SAUVIGNON PROVINCIA DI PAVIA IGP



GIACITURA DEI VIGNETI: Prima Fascia Collinare dei comuni di Torricella Verzate e Redavalle
ESPOSIZIONE: Sud-Ovest
TIPO DI TERRENO: Argilloso-Calcareo
DENSITA' D'IMPIANTO: 4800 ceppi ad Ha
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot
ETA' MEDIA DEI VIGNETI: 12 anni
UVAGGIO: 100% Sauvignon
RESA PER ETTARO: 80 quintali
EPOCA DI RACCOLTA: Fine agosto

OPERAZIONI AGRONOMICHE

La potatura secca a Guyot viene eseguita a partire da fine gennaio, mantenendo un numero di 8-9 gemme per ceppo. Da maggio, con la scacchiatura e la spollonatura vengono eliminati i germogli superflui e legati quelli principali; sono operazioni basilari per mantenere un buon equilibrio vegetativo e produttivo della pianta, soprattutto nel caso di vigneti giovani. A fine luglio, dopo l'invasatura, viene eseguito il primo diradamento dell'uva per distribuire al meglio la produzione della vite sui tralci più vicini al ceppo e per evitare che si creino affastellamenti di grappoli (causa principale dell'attacco di muffa grigia nelle annate umide); il diradamento dei grappoli, che favorisce una migliore maturazione dell'uva, permette di avere una maggior concentrazione di sostanze zuccherine ed aromatiche oltre che una migliore sanità del prodotto. Un secondo diradamento di rifinitura viene effettuato a fine agosto, poco prima della maturazione tecnologica. Praticiamo l'inerbimento dei vigneti per creare un più equilibrato rapporto chioma-radice della vite e per salvaguardare gli insetti utili al vigneto; per lo stesso motivo vengono utilizzati antiparassitari a basso impatto ambientale ed evitato l'utilizzo di diserbanti chimici.

La raccolta dell'uva è manuale, in cassette da 18 kg.

OPERAZIONI ENOLOGICHE

La vinificazione in bianco ha inizio con la pressatura soffice dell'uva intera, che porta alla separazione del mosto dalle vinacce; in contenitori diversi si separano il mosto fiore (ovvero il primo 50% di sgrondo liquido di pressatura, più fruttato e fine) dal mosto di seconda pressatura. L'intera operazione viene fatta in ambiente inertizzato (usando azoto e ghiaccio secco), per evitare che l'aria vada ad ossidare i delicati composti aromatici del Sauvignon. Il mosto fiore, chiarificato e travasato dopo circa un giorno, viene fatto fermentare in vasche d'acciaio ad una temperatura controllata di 18 °C. Dopo ulteriori travasi ed una leggera stabilizzazione proteica, il vino viene microfiltrato ed imbottigliato nella primavera successiva la vendemmia.

SCHEDA TECNICA

Colore: giallo paglierino carico con riflessi dorati.

Profumo: intenso e persistente, il bouquet é tipicamente floreale con un marcato sentore di biancospino; in seconda battuta si riconosce un tipico sentore di sambuco oltre a frutti gialli, in particolare mela golden.

Sapore: secco, armonico, vellutato ed elegante, di pieno carattere.

DATI ANALITICI:	- Titolo alcolico effettivo:	13,00 % vol
	- Zuccheri residui:	4,0 g/l
	- Acidità:	6,60 g/l
	- pH:	3,10
	- Estratto secco:	21,50

ABBINAMENTO ENO-GASTRONOMICO

Vino d'annata. *Qualificazione:* bianco secco.

Accompagnamento: salmone fumé, storione, linguine all'astice, piatti a base di bottarga, moscardini alla sorrentina e piatti di pesce sia arrosto che salsati. Data la morbidezza del vino potremmo azzardare un accostamento con petto d'oca affumicato.

Temperatura di servizio: 10°C. *Modo del servizio:* stappare la bottiglia al momento.

PRODUZIONE ANNUI

5.000 bottiglie