

## Sauvignon



Vino di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Dal profumo netto, intenso, tipicamente varietale (sentore di fiori di sambuco, fico, foglie di pomodoro) con delicate sfumature fruttate che ricordano la pesca, l'albicocca e il ribes nero.

Si riscontra ottima corrispondenza naso-palato.

È un vino bianco di eccezionale pregio che si accosta egregiamente agli antipasti, ai crostacei ed al pesce in genere, ma non disdegna affatto di essere offerto come aperitivo.

**Collocazione geografica del vigneto:** sul conoide del comune catastale di Faedo in località Palai a 700 m. s.l.m. con esposizione Sud e in località Frait a 400 m. s.l.m. con esposizione Sud-Ovest, posizioni alquanto ventilate per l'influenza dell'Ora del Garda.

**Sistema d'allevamento:** "pergoletta trentina aperta" con 6500 viti per ettaro.

**Tipo di terreno:** dal punto di vista geomorfologico, Faedo si trova tra la formazione permiana della piattaforma porfirica (roccia vulcanica) e i depositi werfeniani di arenarie, siltiti, marne, calcari e dolomie.

Il terreno è variabile in profondità da 30 a 100 cm, è di tipo limoso-calcareo e poggia su un conglomerato marnoso.

**Uve da cui è prodotto:** Sauvignon Blanc.

**Produzione per ettaro:** 80 q.li.

**Tenore alcolico:** 13 %.

**Durata prevista del vino:** è un vino che va consumato giovane ma non mancano risultati esaltanti anche dopo 5/10 anni di invecchiamento.

**Tipo di bottiglia:** bordolese in cartoni da 6 bottiglie.

**Note:** per preservare i caratteri varietali (aromi e antiossidanti naturali) le uve sono lavorate in iper-riduzione (assenza di ossigeno) tecnica sviluppata e brevettata in azienda.

