

Sauvignon

IGT – VIGNETI DELLE DOLOMITI

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: 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. Cembra in località Valbona (valle laterale alla Val di Cembra) ad una quota di 450 m. s.l.m.

Sistema d'allevamento: "pergoletta trentina aperta" con 6000 viti per ettaro a Faedo e guyot con 6200 ceppi per ettaro a Cembra, dove gli impianti sono a rittochino (seguono la linea di massima pendenza, che raggiunge nel nostro caso il 50%).

Tipo di terreno: 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.

Valbona invece è stata modellata anticamente dal ritiro di ghiacciai e più tardi dall'opera del torrente Scorzai. Scavando nella roccia porfirica (origine vulcanica) si sono originati dei terreni sabbiosi dal colore bruno scuro, ricchi di scheletro (ciottoli arrotondati).

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: il metodo di vinificazione in bianco prevede il lavaggio delle uve e la pressatura in atmosfera controllata. Entrambe le tecniche sono state sviluppate in azienda perseguendo l'obiettivo di evitare l'utilizzo di antiossidanti esogeni e per preservare i caratteri varietali dell'uva stessa (aromi e antiossidanti).

