

### Caratteristiche Tecniche

Area di produzione	Veneto, Nord-Est, Italia
Composizione varietale	100% Sauvignon
Potenziale invecchiamento	3-5 anni
pH	3,24
Acidità Totale	5,95 g/L
Acidità Volatile	0,30 g/L
Gradazione	12,12°
Estratto secco	18,7 g/L
Zuccheri	18,4 g/L

### Caratteristiche Organolettiche

Di colore giallo paglierino, talvolta paglierino dorato, odore gradevole, tipicamente aromatico di sapore asciutto e vellutato.

Questo vino è consigliato come aperitivo e da abbinare a piatti primi piatti speziati, creme e minestre, formaggi di media stagionatura o erborinati, anche a pesce di laguna.

### Vinificazione

Le uve prodotte esclusivamente nell'azienda agricola di famiglia provengono da terreni di tipo argilloso di medio impasto con frammenti conchiliari da impianti di tipo Sylvoz.

Le uve raccolte la prima settimana di settembre subiscono diraspatura, pressatura leggera e poi vengono poste a fermentare in serbatoi d'acciaio inox per circa due settimane a temperatura controllata, raggiunta la gradazione alcolica ottimale il vino viene filtrato e riposto in cantina fino al momento dell'imbottigliamento.

