

SAUVIGNON TRENTINO DOC

ANALISI TECNICA:

ANNATA: 2019

TIPO DI UVE: Sauvignon

ETA' DELLE VITI: 21 anni

SUOLO: marnoso calcareo

ALTITUDINE: 300 m/slm

ESTENSIONE DEL VIGNETO: 0,3 ha

TIPO DI IMPIANTO: pergola trentina

PRODUZIONE MEDIA PER ETTARO: 70 q.li

BOTTIGLIE PRODOTTE: 1100

VENDEMMIA: manuale

VINIFICAZIONE: in bianco

FERMENTAZIONE: acciaio

AFFINAMENTO: lunga permanenza sulla feccia tenuta sollevata fino a giugno.

Segue un'ulteriore evoluzione in bottiglia.

Ottenuto dalle uve coltivate a Maso Rover nei pressi di Pressano.

I filari vengono arati come un tempo per controllare l'erba, arieggiare la terra e far esplorare gli strati più profondi alle radici delle vigne.

In estate i tralci non vengono cimati, ma intrecciati manualmente tra loro per mantenere l'innato equilibrio vegetativo: ne giovano le uve che mantengono maggiore integrità organolettica e le foglie che rimangono più sane. Nei momenti piovosi, i funghi sono controllati solo con rame e zolfo.

Le uve vendemmiate a mano vengono raffreddate ed ammostate dopo una breve macerazione senza l'uso di nessun'altra sostanza.

La fermentazione senza le bucce può durare circa 3 settimane. Il vino matura quindi lentamente sulla propria feccia per almeno 10 mesi e continua poi l'affinamento in bottiglia.

Come da filosofia aziendale, il vino è secco, ma ne contempo ampio sapido e succoso, mentre la freschezza rimanda all'origine trentina.

Vino vivo e vitale in continua evoluzione.