

Sauvignon Blanc

2017

Denominazione: Indicazione Geografica Tipica

Uve: 100% Sauvignon Blanc

Collocazione geografica: Veneto, Provincia di Treviso

Il territorio

Zona di produzione: Vigneto delle Baite, Basalghelle (Mansùe)

Altitudine: 11-13 m s.l.m.

Esposizione: Nord-Sud

Terreno: Argilloso e calcareo

Sistema di allevamento: Guyot

Dati tecnici

Vendemmia: Meccanica nella seconda e terza decade di settembre

Vinificazione: Le uve raccolte perfettamente mature vengono diraspate e pigiate in maniera soffice. Segue la fermentazione termocontrollata in recipienti di acciaio inox a 12°C.

Affinamento: In recipienti di acciaio inox per un lungo periodo sulle proprie fecce fini. Frequenti battonage.

Imbottigliamento: Fine mese di marzo.

Bottiglie prodotte: 5.000

Gradazione alcolica: 13,5% vol

Note degustative

Colore: Giallo paglierino.

Profumo: I sentori erbacei di fieno ed erba tagliata si mescolano a note di frutta esotica ed agrumi.

Gusto: Elegante ed equilibrato, con una bilanciata acidità e sapidità.

Abbinamento: Ideale con primi a base di verdure, in particolare asparagi e pasta al pesto. Eccellente l'abbinamento con pesci di spiccata aromaticità come il salmone.

Temperatura di servizio: 8-10°C

Caratteristiche dell'annata

L'annata meteorologica 2017 ha avuto un decorso generalmente positivo fino alla gelata della seconda metà di aprile. Fortunatamente la resistenza e l'adattabilità della vite hanno garantito il risveglio delle gemme dormienti. I nuovi germogli, seppur con meno grappoli, hanno garantito una produzione dal buon potenziale qualitativo. L'estate secca e asciutta ha permesso un'importante riduzione dei trattamenti fitosanitari. La produzione è stata ridotta nuovamente da una brutta grandinata ad inizio agosto. Un'attenta gestione della chioma e il preciso lavoro dei tecnici sia in vigneto che in cantina hanno però permesso di ottenere vini di grande carattere. Un'annata questa dove il saper fare dell'uomo è risultato determinante.



Terre di Ger
Via Strada della Meduna 17,
Frattina di Pravidomini 33076 (PN, Italia)
T. +39 0434 644452 F. +39 0434 645561
info@terrediger.it - www.terrediger.it