MARCUZZO VINI

SAUVIGNON

Vino dal colore giallo paglierino con profumo caratteristico di salvia, peperone e rosmarino con gusto asciutto e vellutato. Al palato prevalgono le sensazioni floreali e agrumate.

Tipologia del prodotto: Vino Bianco tranquillo
Gradazione alcolica: 12% Vol.
Area produttiva: Provincia di Treviso (Veneto)
Composizione: Sauvignon bianco i.g.t. Veneto

Caratteristiche agronomiche: vigneto coltivato su suolo di medio impasto tendente all'argilloso, esposto verso sud-est. Il sistema di allevamento è a Guyot e a Silvoz, con una densità di 4500 ceppi per ettaro. La concimazione è organica e la difesa fitosanitaria è integrata.

Processo produttivo: L'uva raccolta e diraspata viene messa in vasca a temperatura controllata di 10-12° C, dopo 4-6 ore si separa dal mosto e la vinaccia viene sottoposta a pressatura soffice. Il mosto ottenuto viene avviato alla fermentazione ad una temperatura controllata di 18° C, in vasche d'acciaio. Terminata la fermentazione il vino travasato sosta in vasca per circa 2 mesi. Trascorso questo periodo viene messo in commercio oppure imbottigliato.

Abbinamento: Piatti a base di pesce, grigliate di verdure o fondute di formaggi.

Servizio: Da servire a 12° C

Società Agricola Marcuzzo di Roberto e Figli S.S.
Via Guietta 22
Malintrada di Motta di Livenza (TV)
Tel. +39 0422 860021
info@vinimarcuzzo.it
www.vinimarcuzzo.it