

CRASTIN

SAUVIGNON



Vigneto e vinificazione:

ubicato sul colle di Ruttars (Zona D.O.C. COLLIO) su terreno marnoso ed argilloso, particolarmente adatto alla coltura della vite, grazie anche alla costante ventilazione che lambisce il sito.

Il vigneto è allevato a Guyot con una densità di 4.000 ceppi per ettaro. L'altitudine del sito consente a questo vitigno di mantenere una buona struttura minerale fondamentale per il futuro vino.

La vendemmia avviene rigorosamente a mano, in cassetta, per trasferire subito l'uva nella propria cantina e procedere alla vinificazione:

- Pigiatura e pressatura soffice precedono la decantazione del mosto che viene quindi avviato alla fermentazione a temperatura controllata per salvaguardare il corredo aromatico.

Imbottigliamento:

avviene nel mese di maggio al quale segue un ulteriore riposo per due mesi in cantina.

Gradazione Alcolica:

12.5 - 13.5 % Vol.

Acidità totale:

5.5 - 6.5 g/l

Temperatura di servizio:

10 - 12°C

Appunti di degustazione:

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo e sapore intensi e persistenti senza sconfinare nella pesantezza. Ricordano i fiori di sambuco, la salvia ed il peperone. Predilige primi piatti dal sapore deciso, il pesce alla griglia.