

DELSOLE Sauvignon Umbria Sauvignon IGP



Denominazione: Umbria Sauvignon, Indicazione Geografica Protetta

Luogo di produzione: Alleronia (TR) - ITALIA

Altitudine sul livello del mare: 270 metri

Esposizione dei vigneti: sud - est

Età dei vigneti: 20 anni

Terreno: Argilloso

Sistema di allevamento: cordone speronato

Vitigni che compongono l'uvaggio: 100% Sauvignon Blanc

Produzione di uva per ceppo: 1 Kg circa,

Epoca e modalità di raccolta: Terza decade di Agosto, manuale in cassette da 20Kg

Tipo di fermentazione: vinificazione in Bianco 20 giorni, in vasche di acciaio a temperatura di 16°C.

Tipo di affinamento del prodotto: la massa invecchia per 5 mesi in acciaio con batonnage sulle fecce fini programmati e scalari, per almeno 3 mesi in bottiglia.

Caratteristiche Organolettiche: Di colore giallo paglierino con sfumature verdi, al naso si presenta con sentori di erbe aromatiche, floreali e di frutti esotici ed in particolare della maracujá (frutto della passione). In bocca presenta un ingresso morbido, con buona vena acida, e sapidità che ne allunga la persistenza alla beva.

Abbinamento vino cibo: Si sposa bene come aperitivo, con piatti di pesce soprattutto crostacei, e formaggi a latte crudo non eccessivamente stagionati.

Alcol: 13,0% vol.

Residuo zuccherino: <1,0 g/l.

Acidità totale: 6,52 g/l in acido tartarico.