

DELSOLE Sauvignon Umbria Sauvignon IGP



Denominazione: Umbria Sauvignon,
Indicazione Geografica Protetta

Luogo di produzione: Allerona (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 casse 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.