



ANTICHI PODERI DEL CONTE SAUVIGNON

VITIGNO: 100% Sauvignon blanc (6 differenti cloni).

CLASSIFICAZIONE: Marche Sauvignon ad Indicazione Geografica Tipica.

AREA di PRODUZIONE: Il vino viene prodotto ed imbottigliato a Numana, nella cantina dell'Azienda.

VIGNETO: Il Sauvignon è stato impiantato in tre diversi tempi ed occupa un superficie complessiva di 5 ettari. La forma di allevamento è il cordone speronato.

COMPOSIZIONE del SUOLO: Terreno di buona struttura, calcareo e marnoso. Le argille in profondità consentono di superare senza stress anche l'estate torrida e seccata.

VENDEMMIA: Si effettuano due o tre passaggi, a diverso grado di maturazione, per ottenere dei prodotti molto differenziati tra loro, con aromi olfattivi e gustativi molto intensi ed eterogenei.

TECNICA di PRODUZIONE: L'uva, diraspata, subisce una criomacerazione per alcune ore. Ottenuto il mosto con una pressatura soffice, viene avviata la fermentazione con lieviti selezionati, in serbatoi d'acciaio inox con a temperatura controllata, che dura 8-10 giorni.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: E' un vino secco, ma dalle note varietali molto spiccate, equilibrato nei profumi e nel gusto.

ABBINAMENTI RACCOMANDATI: E' un vino piacevolmente fruttato, indicato con gli antipasti, i frutti di mare, le paste ed i risotti, i piatti a base di pesce.

Temperatura di servizio: 9-12°C.

GRADAZIONE ALCOLICA: Ha un contenuto di alcol di circa 13%.