



La
CAPPUCINA



PIONIERI IN
AGRICOLTURA BIOLOGICA
DAL 1985



BASALTIK SAUVIGNON

Veneto Indicazione Geografica Tipica

“Basaltik”, lo spettro aromatico risente della matrice basaltica del suolo vulcanico. Il profumo intenso, inconfondibile, di pesca, pompelmo, menta, salvia ed erbe aromatiche. Strutturato e pieno al palato, di grande equilibrio.

Vitigno

Sauvignon 100% prodotto nei vigneti di proprietà. E' da oltre un ventennio che abbiamo sperimentato l'adattamento di un clone particolare nella nostra azienda e, dopo averne verificata l'ottima resa qualitativa e caratteriale abbiamo deciso di vinificarlo in purezza senza l'apporto del legno.

Vigneto

Impianto a pergola veronese modificata e guyot con densità di 3.300/5.400 ceppi/ha e resa di circa 55 hl/ha. Terreno basalto lavico di origine vulcanica. In pedecollina, esposizione sud-est. Età delle viti 30 anni.

Tecnica produttiva

Uva raccolta nella prima decade di Settembre in più riprese a seconda della maturazione ottimale, vendemmiata in ore fresche per salvaguardarne al massimo gli aromi varietali. Diraspatura, macerazione sulle bucce, pressatura soffice. Decantazione del mosto dove sosta sui propri lieviti e fermentazione a temperatura controllata. Maturazione sui propri lieviti in tini di acciaio fino a primavera.

Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo paglierino luminoso.

Profumo: intenso, tipico, ricorda la foglia di pomodoro, la pesca, con sentori di pompelmo e di erbe aromatiche.

Sapore: corposo, vitale, equilibrato e persistente.

Gradazione alcolica: 12,5%.

Abbinamenti gastronomici

Al meglio con pesce e crostacei, ideale con piatti vegetariani.

Servizio

10-12 °C in calici da vino bianco per esaltare al meglio gli aromi.

Formato disponibile 750 ml.



750 ml



100% Sauvignon



Servire a
10°-12°C



www.lacappuccina.it