BIANCO, IGT

Sauvignon

Vispra · Valle dei Laghi, Trentino

UVE	Sauvignon blanc
DENOMINAZIONE	IGT
ZONA	Valle dei Laghi, Trentino

NEL BICCHIERE

Il vino è brillante, al naso è potente e delicato allo stesso tempo, ricordando note di erbe dell'orto e fiori di sambuco. Al palato è eccezionalmente profondo, con grande attitudine di evolvere bene nel tempo.

VISPRA

VINIFICAZIONE

Dopo una breve macerazione a freddo di circa 6 ore, le uve vengono gentilmente pressate. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata. Il vino matura in vasca per sei mesi circa e viene successivamente imbottigliato.

AFFINAMENTO

Fermantazione in acciaio

Per campioni e condizioni: Claudio Cappelletti
342 807 7784 · cappelletticlaudio.com