

Azienda agricola
Vinicio Bronzo

WWW.CANTINAVINICIOBRONZO.COM

info@cantinaviniciobronzo.com



“SAUVIGNON BLANC”

SAUVIGNON IGT DEL VENETO

Caratteristiche organolettiche: vino dal colore giallo tenue, con riflessi verdognoli. All'olfatto si percepiscono diversi aromi: spiccano su tutti quelli tropicali di passion fruit, e quelli floreali come i fiori di sambuco. Al palato si presenta fresco, asciutto, con una buona acidità; inoltre, caratteristiche uniche sono la sua mineralità e sapidità. Il retrogusto è persistente e si ritrovano le sensazioni percepite al naso arricchite da una nota agrumata.

Accompagnamenti: è un vino che si presta molto bene ad essere accompagnato a piatti leggermente grassi e con delle note vegetali, ad esempio piatti a base di asparagi o carciofi, ma anche con i risotti, ottimo se accompagnato al risotto con la tinca.

Vinificazione: tradizionale in bianco, cercando di lavorare il più possibile in riduzione in modo da preservare tutti gli aromi varietali tipici. La fermentazione avviene in circa 10 giorni, ad una temperatura di 16/17 °C, successivamente viene lasciato affinare sulle fecce fini per qualche mese.

Vigneti: le uve provengono dai vigneti posti in loc. Terre Tosse a 450 m.s.l.m. In terreni argillosi e marnosi a scheletro prevalente. La forma di allevamento è la pergola trentina semplice.

Temperatura di servizio: 12-14 °C