

SAUVIGNON BIO

TERRA MUSA



DENOMINAZIONE: Sauvignon D.O.C. Venezia

UVE: 100% Sauvignon

AREA: Lison Pramaggiore

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE: 1972

NEL VIGNETO

VITIGNO: Vitigno giunto dalla Francia. È molto diffuso in Germania, in California ed un po' in tutte le aree viticole del mondo. Nel Veneto è presente dalla metà del secolo scorso.

TERRENO: Argilloso, limoso e leggermente alcalino.

RESA DELLE UVE: 90-100 q.li/ha

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Sylvoz

VENDEMMIA: Meccanica

CANTINA

VINIFICAZIONE: Vinificazione in criomacerazione per 6 ore.

Fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata.

GRADO ALCOLICO: ca. 12,50 % Vol.

ZUCCHERI RIDUTTORI: ca. 3,50 g/l

ACIDITA' TOTALE: ca. 5,60 g/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°/12°C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

È di colore giallo paglierino, più o meno intenso con sfumature verdognole. Ha sentori diversi che ricordano il peperone giallo, la banana, il fiore di robinia. Le argille di pianura danno un prodotto di gentile eleganza e piacevolezza. Il sapore è asciutto, brioso ma sempre elegante e appagante.

ACCOSTAMENTI:

Ottimo con gli antipasti a base di prosciutto, trova un buon accostamento con i primi piatti a base di erbe e con i piatti di pesce alle salse leggere.



Terra Musa di Moreno Musaragno & C. s.s. Soc. Agr.
Via Callalta 13, I - 30020 Pramaggiore (VE)
Phone +39.0421.799155 Fax +39.0421.799100
mail: musaragno@musaragno.com sito: www.terramusa.it
Skype: terramusa

