

Le Cascine



Sauvignon Blanc

Varietale

PROVENIENZA:

Italia

VITIGNO:

Italia

TERRENO:

Argilloso limoso con calcari arenacei e gessi.

COLTIVAZIONE DELLA VITE:

Spalliera

RACCOLTA:

Manuale

VINIFICAZIONE:

Pressatura soffice delle uve con pressa pneumatica.
Fermentazione a 16°C con lieviti selezionati.

AFFINAMENTO:

In vasche di acciaio inox con batonnage periodico. Durante l'affinamento il vino viene sottoposto a numerosi controlli analitici per garantirne l'integrità.

IMBOTTIGLIAMENTO:

Sterile a freddo

GRADAZIONE ALCOLICA:

12% vol.

COLORE:

Giallo paglierino con riflessi dorati

OLFATTO:

Intenso e persistente con tipiche note vegetali che ricordano i germogli del pomodoro e floreale con note di fiori di sambuco e magnolia con un piacevole finale fruttato.

GUSTO:

Intenso, corposo, avvolgente, secco. Equilibrato ed asciutto.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Antipasti di mare come carpaccio di salmone al pepe rosa, crostacei tipo astice o aragosta in bellavista, spaghetti alle vongole, pesce al sale.

ABBINAMENTI INTERNAZIONALI:

Maryland Crab cakes - U.S.A.
Sushi - Giappone

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

10° - 12°C

CURIOSITÀ:

Il nome deriva dal francese sauvage, selvaggio, ad indicare le origini autoctone del vitigno.