

SAUVIGNON

PROVINCIA DI PAVIA



Indicazione Geografica Tipica

VINIFICAZIONE

Le uve mature vengono raccolte fresche e subito lavorate. La pressatura soffice separa le bucce dal mosto che viene illimpidito con decantazione statica e messo a fermentare a temperatura controllata. Il vino nuovo, a fine fermentazione viene travasato e conservato in recipienti di acciaio per tutto l'inverno in attesa delle filtrazioni primaverili di pre-imbottigliamento.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Giallo paglierino tendente al dorato, profumi intensi e caratteristici di frutta esotica, fiori gialli, foglia di pomodoro. Al palato è asciutto, caldo, armonico con buona morbidezza data dal grado alcolico elevato. Sapido, corposo ed elegante dimostra tutta la potenza e le caratteristiche di cui può godere il vigneto.

ABBINAMENTI

È ideale per accompagnare verdure, creme, vellutate, zuppe di verdure e insalate, in ottimo abbinamento con l'asparago. Si abbina con formaggi freschi, crostacei, carpacci di pesce.

VITIGNO

Sauvignon

ZONA DI PRODUZIONE

Provincia di Pavia

COLTIVAZIONE

Biologica certificata

ALTITUDINE

300 mt

ESPOSIZIONE

Nord-Est

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Origine marina, marna calcarea, argilloso, limoso-argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

RACCOLTA

A mano in cassetta

DENSITA' IMPIANTO

4.500 ceppi/ha

PRODUZIONE

5.500 kg/ha

AFFINAMENTO

4 mesi in acciaio e 6 mesi in bottiglia

GRADO ALCOLICO

14,0% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8° - 15°C

Agricoltura Italia



bioagricert

ORGANISMO DI CONTROLLO
AUTORIZZATO DAL MIPAAFT
IT BIO 007

OPERATORE CONTROLLATO
N° 1521



SCATOLE
6 Bottiglie da 75 cl

FRADÉ

Località Boffenasio, 3 • 27040 • Borgo Priolo (PV) Italia
info@fradewine.it • www.fradewine.it



Evitare gli sbalzi di temperatura eccessivi,
non esporre alla luce diretta del sole,
conservare al fresco ed al riparo dalla luce.