

# 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 in attesa delle filtrazioni 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

6 mesi in acciaio e 6 mesi in bottiglia

### GRADO ALCOLICO

13% Vol.

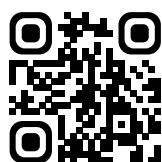
### TEMPERATURA DI SERVIZIO

8° - 15°C



SCATOLE

6 Bottiglie da 75cl



**FRADÉ**  
vignaioli bio

Località Boffenasio, 3 • 27040 • Borgo Priolo (PV) Italia

info@fradewine.it • www.fradewine.it

bioagricert



# SAUVIGNON

PROVINCIA DI PAVIA



Indicazione Geografica Tipica

## VINIFICATION

A careful selection of grapes precedes manual harvesting. Cold pre-maceration, lasting a few hours, extracts the aromas that will characterise the wine which will be produced. The must is then separated from the solid parts and static decanting and fermentation at controlled temperature follow. The dry wine remains on the fine lees until it is filtered and bottled.

## TASTING NOTES

Straw-yellow tending to golden, intense and characteristic aromas of exotic fruit, yellow flowers and tomato leaf. The mouthfeel is dry, warm, harmonious, with a good softness due to its high alcohol content. Savoury, full-bodied and elegant, it shows the power and distinctive characteristics of the vineyard where its grapes are grown.

## FOOD RECOMMENDATIONS

It is ideal to accompany vegetables, creams, purée and vegetable soups as well as salads and it is particularly suited to be paired with asparagus. It is a good match for fresh cheeses, shellfish and fish carpaccio.

## GRAPE VARIETY

Sauvignon

## TYPE OF CULTIVATION

Certified organic

## ALTITUDE

300 m

## EXPOSURE

North-East

## TYPE OF SOIL

Of marine origin, limestone, clay, limestone-clay marl

## TRAINING SYSTEM

Guyot

## HARVEST

Hand-harvesting into crates

## VINE DENSITY

4.500 plants/ha

## PRODUCTION

5.500 kg/ha

## AGING

6 months in steel and 6 months in bottle

## ALCOHOL CONTENT

13% Vol.

## SUGGESTED SERVING

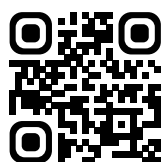
### TEMPERATURE

8° - 15°C



BOXES

6 x 75cl Bottles



FRADÉ<sup>®</sup>  
vignaioli bio

Località Boffenasio, 3 • 27040 • Borgo Priolo (PV) Italia

info@fradewine.it • www.fradewine.it

bioagricert<sup>®</sup>



# SAUVIGNON

PROVINCIA DI PAVIA



## Indicazione Geografica Tipica

### WEINBEREITUNG

Eine sorgfältige Auswahl der Trauben geht der manuellen Ernte voraus. Eine kurze, nur einige Stunden dauernde Kaltmaische extrahiert die Aromen, die den zukünftigen Wein charakterisieren. Es folgt die Separation von Most und den festen Bestandteilen, die statische Klärung und die Fermentation bei kontrollierter Temperatur. Der durchgegangene Wein bleibt auf der Feinhefe, bis er gefiltert und auf Flaschen gezogen wird.

### VERKOSTUNG

Strohgelb mit einer Tendenz zu goldfarbenen, intensiver und charakteristischer Duft nach exotischen Früchten, gelben Blüten und Tomatengrün. Dem Gaumen präsentiert er sich trocken, mit warmer Anmutung, harmonisch, mit guter Schmelzigkeit aufgrund seines relativ hohen Alkoholgehalts. Mineralisch, komplex und elegant, zeigt er seine ganze Stärke und wundervollen Eigenschaften, die ihm der Weinberg ursprünglich verliehen hat.

### SPEISEKOMBINATIONEN

Er ist ideal, um Gemüse, Creme- und samtige Gemüsesuppen sowie Salate zu begleiten und ist hervorragend in Kombination zu Spargel. Es passt gut zu jungem Käse, Schalentieren und Carpaccio aus Fisch.

### REBSORTEN

Sauvignon

### PRODUKTIONSGBIET

Provinz Pavia

### KULTIVIERUNG

Biologisch zertifiziert

### MEERESHÖHE

300 m

### AUSRICHTUNG

Nordost

### BODENTYPOLOGIE

Mariner Ursprung, kalkhaltiger Mergel, lehmig, schlickig-lehmig

### ERZIEHUNGSSYSTEM

Guyot

### ERNTE

Manuell in Kassetten

### PFLANZDICHTHE

4.500 Reben/ha

### PRODUKTION

5.500 kg/ha

### REIFUNG

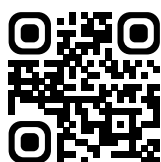
6 Monate in Stahl und 6 Monate in der Flasche

### ALKOHOLGEHALT

13% Vol.

### SERVIERTEMPERATUR

8°- 15°C



### KARTONS

6 Flaschen à 75 cl

**FRADÉ**  
vignaioli bio

Località Boffenasio, 3 • 27040 • Borgo Priolo (PV) Italia

info@fradewine.it • www.fradewine.it



bioagricert

