



www.levolpi.it

RÉGI

COLLI EUGANEI DOC SAUVIGNON



Vitigno: Sauvignon 100%
Formato bottiglia: 0,75 lt
Zona di produzione: Baone - Sud Colli Euganei
Altitudine: 200 - 400 mt sul livello del mare
Epoca di vendemmia: prima decade di settembre

NOTE TECNICHE

Suolo: origine vulcanica prevalentemente caratterizzato da Scaglia Bianca
Sistema di allevamento: Guyot, Sylvoz
Resa per ettaro: 70-80 qli/ha

METODO DI PRODUZIONE

Vinificazione: vinificazione in bianco con spremitura soffice delle uve in atmosfera inerte e protezione dai rischi di ossidazione. Fermentazione a temperatura controllata.
Affinamento: in acciaio per l'80% su fecce fini con frequenti batonnage e il 20% in tini di legno per oltre 6 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: giallo paglierino brillante.
Profumo: al naso esprime una notevole complessità, sentori di agrumi e note di erbe aromatiche.
Gusto: in bocca dimostra una piacevole freschezza e morbidezza, con una notevole sapidità e finale minerale.
Abbinamenti: primi piatti a base di verdure, carni bianche, pesce e crostacei.
Temperatura di servizio: 10°-12°
Gradazione alcolica: 13%