

VILLA VALENTINI SAUVIGNON D.O.C.

Tipologia	Bianco Frizzante secco
Etichetta	"Villa Valentini" Sauvignon
Denominazione	Sauvignon doc Colli di Scandiano e di Canossa
Zona Di Produzione	Zona collinare del territorio di Scandiano
Terreni	terreno di medio impasto tendente allo sciolto
Forma di allevamento	Spalliera
Uvaggio	Sauvignon 85% Spergola 15%
Raccolta	metà Settembre
Resa	120 Q.li / Ha
Vinificazione	Diraspigiatura e pressatura soffice Ne segue la fermentazione a bassa temperatura in vasi di acciaio. Presenza di spuma con metodo charmat per conservare al meglio l'armonia dei suoi aromi
Bottiglie Prodotte	10.000
Aspetti Organolettici	Colore Giallo paglierino leggermente carico Naso delicatamente varietale Palato fruttato, fresco
Abbinamenti	Aperitivo, risotti ,carni bianche anche alla griglia
Dati analitici	Grado alcolico 11.5% Acidità totale 6,5 gr/l Estratto secco 21 Temperatura di Servizio 14°