

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 | Diraspapigiatura 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° |