



VALBRUNA

SAUVIGNON

denominazione di origine controllata

Vitigni: Sauvignon 100%



Tre sono i diversi cloni di Sauvignon che compongono questo vino, uno di origine italiana e due di origine francese. L'uva diraspata viene pigiata, raffreddata e inviata alla pressatura, dove rimane per qualche ora prima che il mosto venga separato. Questo per ottenere una buona estrazione delle note caratteristiche del vitigno.

Il mosto chiarificato, appena iniziata la fermentazione, viene posto per il 30% in barriques nuove e il restante in acciaio. Il vino a fine fermentazione viene raffreddato con lo scopo di evitare la fermentazione malolattica e di abbassare comunque l'acidità tartarica.

A marzo viene fatta la cuvée e l'imbottigliamento.

La giacitura e le caratteristiche pedoclimatiche conferiscono a questo Sauvignon una ricca maturazione con acidità piuttosto bassa, cosa che va a incrementare la sensazione di grasso e dei sentori di foglie e frutta invece del sentore di peperone che si riscontra nel Sauvignon coltivato a latitudini più alte

Az. Agr. Prendina

Strada San Pietro, n° 86 - 46040 Monzambano -Mn - Italy Tel. +39-045-516002 - Fax +39-045-516257
- info@laprendina.it