TERRE PIANE

Sauvignon
Lison Pramaggiore D.O.C.



NOTE DI PRODUZIONE IN VIGNETO
Varietà: Sauvignon 100%
Tipo di terreno: argilloso calcareo di origine alluvionale
Densità dell'impianto: 3.500 - 4.500 ceppi per ettaro
Produzione: 70 - 80 q.li/ettaro
Sistema di allevamento: Sylvoz
Epoca di vendemmia: seconda decade di settembre

NOTE DI LAVORAZIONE IN CANTINA
Le uve sono raccolte a piena maturazione, pigiate e sottoposte a macerazione prefermentativa per dodici ore a 8 °C al fine di ottenere la massima estrazione degli aromi. Seguono la pressatura soffice e la fermentazione a 15 °C per 15 giorni circa. Maturazione in acciaio sulle fecce nobili, che periodicamente sono rimesse in sospensione (bâttonage) per dare al vino morbidezza e pienezza.

NOTE DI DEGUSTAZIONE
Colore: giallo paglierino intenso.
Aroma: profumo ampio e pronunciato, con sentori di fiori di campo, melone maturo e peperoni.
Gusto: al palato è sapido, leggermente acidulo con fondo di peperone; di corpo delicato.

ABBINAMENTI
Ottimo con il pesce. Si abbina bene anche con minestre e risotti delicati alle erbe di campo. Da provare anche con insalate che uniscono la frutta alla verdura.

TEMPERATURA E BICCHIERE DI SERVIZIO
Temperatura: 10-12 °C
Bicchiere: tulipano di medie dimensioni a bocca richiudente.

COME INDICARE NELLA CARTA DEI VINI
Sauvignon Lison Pramaggiore DOC "Selezione Terre Piane" - Ornella Bellia Wines

MODALITA' DI CONSERVAZIONE
Conservare in luogo fresco, asciutto ed al riparo da fonti di luce e calore.

INFORMAZIONI TECNICHE
Grado alcolico: 13,00% Vol.
Zuccheri: 4 - 5 gr/l (secco)
Acidità Totale: 6,50 - 7,50 gr/l
Ph: 3,20 - 3,40
Contenuto in solfiti: 80 - 120 mg/l (oltre il 40% in meno rispetto al limite legale)

CONFEZIONAMENTO
- Formati bottiglia disponibili: bottiglie da 750 ml
- Confezioni disponibili: scatole da 6 bottiglie coricate verticalmente
- Confezioni per pallet: 100 scatole da 6 bottiglie con file da 20 scatole

OB
ORNELLA BELLIA
VENEZIA WINES
la Forza della Famiglia