

## SAUVIGNON NEPIS IGT VENETO RESILIENS PIWI

Monovarietale da vitigni resistenti Piwi "VOLUTAMENTE VELATO"

### CERTIFICAZIONI:

Biologico – Vegano

### UVE:

Sauvignon Nepis 100 %

### ZONA DI PRODUZIONE:

L'azienda si trova nel comune di Pramaggiore (Venezia)

### TERRENO:

Argilla di origine alluvionale ricca di minerali con un sottile strato di carbonati di calcio denominato Caranto

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Doppio capovolto

### VINIFICAZIONE:

Dopo la diraspatura viene svolta una criomacerazione per circa 10 ore, segue una pressatura soffice e una stabulazione a freddo del mosto. La fermentazione alcolica avviene a basse temperature. L'affinamento prosegue per alcuni mesi con la propria feccia fine attivata con frequenti bâtonnage. Il vino viene poi imbottigliato senza filtrazione.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Il calice si tinge di un lucente paglierino con bagliori oro verde.

Note vegetali di foglia di pomodoro e sambuco in fiore;

note fruttate di frutto della passione, kiwi giallo e pesca, delicate sfumature agrumate di lime, cedro e pompelmo rosa.

Note minerali derivanti dalla conformazione del terreno di origine alluvionale

### ABBINAMENTI:

Accostamento dai sapori fusion, ottimo con una tartare di volpina con mela verde, cipolla in agrodolce e leche de tigre.

Stappato al momento va servito a 10-12° C.

### ANALISI:

grado alcolico: 13% vol

acidità totale: 6.20 g/l

acidità volatile: 0,10 g/l

