



VIVES

SAUVIGNON DEL MOISE
GIUGLIANICO DI GORRINE-PROFETA

GIUGLIANICO



SAUVIGNON DEL MOLISE DOP BIANCO

Vino ottenuto da uve Sauvignon coltivate in territorio collinare a circa 700 metri di altitudine e macerate a freddo in acciaio.

Il colore è di un giallo paglierino dai riflessi dorati. I profumi dominanti sono caratterizzati dai frutti esotici, pompelmo e pesca.

Al gusto si riconfermano gli stessi profumi ed esplose in tutta la sua freschezza e sapidità.

Si abbina bene a pesce, formaggi e carni bianche.

Vista: Il colore è di un giallo paglierino intenso e vivace con riflessi dorati.

Olfatto: Si esprime in tutta la sua complessità regalandoci profumi dominanti di frutti esotici, pompelmo e pesca.

Gusto: Il vino al palato conferma la sua carica aromatica ed esplose in tutta la sua elegante sapidità e freschezza.

VITIGNO: SAUVIGNON BLANC

DENOMINAZIONE: SAUVIGNON DEL MOLISE DOP

UVE: Vino in purezza 100% Sauvignon Blanc.

QUOTA ALTIMETRICA VIGNETI: 650/700 METRI SLM

RESA: MASSIMA PREVISTA DA DISCIPLINARE 120 QL/Ha

TERRENO: CALCAREO-SILICEO

TIPO IMPIANTO: A FILARI allevato a GUYOT

EPOCA VENDEMMIA: SETTEMBRE

VINIFICAZIONE

Le uve di Sauvignon vengono rigorosamente selezionate e raccolte a mano in cassette, portate subito in cantina per essere pigio-diraspate delicatamente e immesse nei serbatoi di acciaio. Il mosto ottenuto viene fatto macerare per alcuni giorni a freddo per poter estrarre i profumi e gli aromi dalle bucce. Il mosto fiore viene quindi allontanato dalle bucce, trasferendolo in altri contenitori di acciaio. Durante

tutte le fasi di vinificazione si tende a mantenere basse le temperature per preservare i profumi e gli aromi varietali tipici delle uve Sauvignon Blanc. La fermentazione alcolica viene seguita scrupolosamente per ottenere un vino di qualità, al termine della quale viene eseguita una sfecciatura grossolana. Il vino ottenuto viene lasciato sulle proprie fecce "fini" che cedono altri aromi e componenti preziose. Seguono ulteriori fasi di sfecciatura parziale ed in particolare viene applicata la tecnica del bâtonnage che contribuisce a perfezionare la struttura e le componenti aromatiche del vino. Il vino viene fatto chiarificare spontaneamente a freddo senza l'uso di chiarificanti chimici. Le operazioni si concludono effettuando l'ultimo travaso per eliminare le fecce residue e ormai esauste che hanno svolto il loro compito di cedere componenti, profumi e sapori al vino. L'affinamento del vino avviene in serbatoi di acciaio e successivamente imbottigliato.

ABBINAMENTO

Si accompagna molto bene con piatti a base di pesce, carni bianche, formaggi di media stagionatura ed erborinati.

Si consiglia di servire ad una temperatura di 11-12° C