

# Cifero



## SAUVIGNON I.G.P. Lazio

Il Sauvignon Blanc, una delle varietà più diffuse al Mondo, trae le sue origini in Francia ma da molti decenni viene coltivato in Italia con ottimi risultati. Oltre alle tipiche caratteristiche aromatiche, nella nostra zona esprime piacevoli sensazioni di mineralità.

### SPECIFICHE

**Uvaggio:** Sauvignon Blanc 100%

**Zona di produzione:** Colonna (Rm)

**Superficie vitata:** circa 10.000 mq

**Altitudine del vigneto:** circa 350 m s.l.m.

**Tipologia di terreno:** origine vulcanica, ricco di scheletro e di elementi minerali

**Sistema di allevamento:** controspalliera a Guyot

**Densità dei ceppi:** 4.850 viti per ettaro

**Produzioni per ettaro:** 7.000 kg

**Resa dell'uva in vino:** 70%

**Epoca di vendemmia:** fine Agosto

**Raccolta uva:** a mano in cassetta

**Vinificazione:** breve criomacerazione delle uve, pigiatura e pressature soffice, in seguito all'impedimento statico del mosto

**Fermentazione alcolica:** in acciaio a temperatura controllata

**Fermentazione malolattica:** non svolta

**Metodo di rifinitura:** in acciaio, poi in vetro prima della commercializzazione

**Colore:** giallo paglierino, ricco di riflessi dorati

**Aroma:** esprime intensi aromi di agrumi e pesca, in armonia con sentori che ricordano menta e basilico.

**Sapore:** equilibrato, fresco ed aromatico, appagante e persistente nel finale

**Abbinamento gastronomico:** è l'ideale se accompagnato con risotti di mare, croccanti frittate e grigliate di pesce

**Temperatura di servizio:** 10/14°C

www.cantinacifero.it  
info@cantinacifero.it  
+39 366.5439392

### CANTINA

Via Colle Pallavicini, 74  
00039 Zagarolo | RM