

Cifero

SAUVIGNON

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
LAZIO

VINO

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.

SCHEDE TECNICHE

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 soffici, in seguito illimpidimento 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

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5 % vol.

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 frittiture e grigliate di pesce

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10/14°C



Cifero

SAUVIGNON

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
LAZIO

WINE

Sauvignon Blanc, one of the most common varieties of the world, wine is native to France but it has been cultivated in Italy for years with excellent results. In addition to its typical aromatics characteristics, in our zone expresses pleasant sensations of minerality

DATA SHEET

VARIETY OF VINE: Sauvignon Blanc 100%

LOCATION: Colonna (Rome)

VINEYARD AREA: 1 hectare

ALTITUDE: 350 m a.s.l.

TYPE OF SOIL: volcanic soil and rich in minerals

TRAINING SYSTEM: Guyot

VINE DENSITY: 4.850 vines per hectare

YIELD PER HECTARE: 2 kg

YIELD OF GRAPES INTO WINE: 70%

HARVEST: end of August

HARVESTING: manual harvesting

VINIFICATION: short criomaceration of the grapes, crushing and soft pressing, then static clearing of the must

FERMENTATION: controlled temperature in stainless steel tanks

FINISHING: stainless steel tanks then in the bottle before being released

ALCOHOL: 13,5 % vol.

COLOUR: straw yellow with golden reflex

AROMA: intense aromas of citrus fruit and peach, hints of mint and basil

TASTE: balanced, fresh and aromatic, persistent on the finish

FOOD MATCHING: it goes beautifully with seafood risottos, crispy fry and grilled fish

SERVING TEMPERATURE: 10/14°C

