

 **MOSOLE**

SAUVIGNON

2024



Scegliamo i migliori cloni con la convinzione che la conoscenza di questo vitigno dia all'uomo l'opportunità di farne il vino aromatico per eccellenza. Con i suoi aromi ed un delicato sentore fruttato, il Sauvignon è fantastico se abbinato a pietanze come l'asparago declinato in ogni sua forma ed eccelle con piatti di pesce e crostacei.

Vitigno: Sauvignon Bianco 100%

Terreno: di origine dolomitica
una composizione di argilla e calcare

Zona Vinicola: Veneto Orientale

Esposizione: Est - Ovest

Altitudine: 6 metri sopra il livello del mare

Classificazione del vino: DOC Venezia

Metodo di coltivazione: Guyot con 6.000
ceppi per ettaro

Età media dei vigneti: 11 anni

Vendemmia: tra l'ultima decade di agosto
e la prima decade di settembre

Metodo di vinificazione: pressatura soffice
al 100%, chiarifica statica a freddo

Fermentazione: con lieviti selezionati
e controllo temperatura di fermentazione
da 16 a 18 °C

Maturazione ed invecchiamento: in vasche
di acciaio inox sui propri lieviti per 6 mesi

Evoluzione nel tempo: dipende dall'annata,
in genere la maturità ideale avviene nel
1°-2° anno

Gradazione alcolica: 13,5%

Acidità: 5,6 g/l

Zucchero residuo: 1,8 g/l

Temperatura di servizio: 10 - 12 °C

Bicchieri di servizio: calice da bianco

Caratteristiche: vino bianco dal colore
paglierino, con riflessi verdognoli.
Ha sentori olfattivi vegetali, di foglie
di pomodoro e un sapore ampio, ricco
e morbido con note di frutta esotica.