

# SAUVIGNON ALPI RETICHE IGT

Il sauvignon, autoctono della Valle della Loira, è tra le varietà a bacca bianca più famose e diffuse nel mondo. Il nome viene dal francese “sauvage”, selvaggio, per la diretta discendenza dalle viti selvatiche. Importato in Italia nell'Ottocento, predilige i terreni magri, come le argille sabbiose con substrato roccioso dei terrazzamenti retici alpini in provincia di Sondrio. Si distingue per l'intenso aroma fruttato e floreale, con un tipico sentore minerale di pietra focaia, la “pierre à fusil” francese.

<b>Le uve:</b>	<b>100% sauvignon blanc</b>
<b>Il vigneto</b>	vigne allevate a Guyot con bassa resa per ceppo nei comuni di Teglio e Bianzone, in Valtellina, lungo le pendici della Alpi Retiche
<b>La vinificazione e affinamento:</b>	le uve raccolte manualmente sono raffreddate a 5°C per due-tre giorni in modo da esaltare gli aromi varietali; segue la vinificazione con pigiatura soffice e dodici ore di macerazione sulle bucce; il mosto fiore fermenta lentamente a 17°C e il vino nuovo resta sui propri lieviti fino a marzo, affinandosi metà barrique e metà in acciaio.
<b>Il vino:</b>	colore oro chiaro e brillante; profumo ben pronunciato e complesso (pompelmo, fiori di salvia, albicocca, litchi) con distinte note minerali; sapore secco, pieno, molto sapido, con lunga persistenza aromatica.
<b>Dati analitici:</b>	alcol 12,5 %; acidità totale 6,3 g/l; zuccheri 0,5 g/l; estratto 20 g /l
<b>Abbinamento:</b>	antipasti, pesci e crostacei, carni bianche, formaggi mediamente stagionati.
<b>Temperatura di servizio:</b>	8-10°C



SD SMART DISTRIBUZIONE ITALIA S.r.l. - Via Edmondo De Amicis, 2 Bresso (MI) Lombardia - Italia

tel 02 477 67 472

fax 02 936 60 921