



COLLE DE' CONTI

SAUVIGNON



Il Sauvignon Colle de' Conti interpreta in chiave elegante e territoriale uno dei vitigni aromatici più apprezzati al mondo. Coltivato sulle nostre colline di origine vulcanica, beneficia di condizioni ideali che esaltano la freschezza, la mineralità e la finezza aromatica tipiche di questo vitigno internazionale, donandogli una personalità inconfondibile.



Riconoscimenti

- > 94 punti Luca Maroni
- > Medaglia d'Argento CMB Sauvignon Selection

Nome del Vino: Sauvignon

Denominazione: IGT Lazio

Vitigno: 100% Sauvignon

Gradazione Alcolica: 12,5% Vol.

Zona di Produzione:

Colline del Lazio meridionale, in prossimità della costa. Terreni di origine vulcanica, ricchi di minerali.

Altitudine dei Vigneti:

Tra i 150 e i 250 metri s.l.m.

Sistema di Allevamento:

Guyot e cordone speronato. Densità d'impianto: 4.000 ceppi/ha.

Note Organolettiche

Colore: Giallo paglierino luminoso con riflessi verdolini.

Profumo: Elegante ed esuberante, con intense note di frutta esotica, agrumi, fiori di sambuco e leggere sfumature erbacee.

Gusto: Fresco, vivace e ben equilibrato. Ottima struttura con finale persistente e sapido, arricchito da richiami minerali.

Vinificazione:

Pressatura soffice delle uve intere. Fermentazione a temperatura controllata in acciaio inox per preservare l'intensità aromatica.

Abbinamenti Consigliati:

Perfetto con carpacci di pesce, frutti di mare, risotti agli asparagi, formaggi caprini freschi e piatti vegetariani speziati.

Temperatura di Servizio:

8-10°C