

MACIETE FUMÈ

SAUVIGNON VENETO IGT

VITIGNI

100% Sauvignon

COLTIVAZIONE

Biologica certificata

ALTITUDINE

450 M.S.L.M.

ESPOSIZIONE

Sud

TERRENO

Argilloso, calcareo

SUPERFICIE

2 Ha

ALLEVAMENTO

Guyot

DENSITÀ

10.000 ceppi/ha

RESA CON SELEZIONE

30 hl/ha

ETÀ VITI

30 anni

VENDEMMIA

Settembre



"SUADENTE CORNICE MINERALE "

Maciète come piccola macchia (nel dialetto veronese) intesa come piccolo appezzamento di terreno. Fumè come sinonimo di Sauvignon. Una produzione limitata per veri intenditori, desiderosi di scoprire i diversi caratteri che può esprimere questo vitigno.

VINIFICAZIONE

VINIFICAZIONE: Le uve sono raccolte a mano in cassette. Dopo la pigiatura il mosto viene lasciato a macerare a contatto delle bucce per breve tempo. La fermentazione viene svolta per parte del mosto in acciaio e per l'altra in fusti di rovere. Vinificazione e fermentazione senza aggiunta di solfiti.

AFFINAMENTO: Terminata la fermentazione alcolica non si esegue alcun travaso, il vino nuovo è lasciato a contatto con i propri lieviti fino all'arrivo dell'estate. Dopo qualche mese viene assemblato e imbottigliato. Segue adeguato affinamento in bottiglia per alcuni mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: Giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli.

PROFUMO: Elegante sentore fruttato e floreale che si fonde con toni minerali e sapidi.

SAPORE: Ampio e fresco con una composizione varietale molto fine. Si denotano sentori di mela e di biancospino accompagnati da una bella nota minerale con chiusura vanigliata.

Formato: 0,75 l

Alcool: 13,5%

Acidità totale: 6g/l