



REDALMO



SAUVIGNON VENETO IGT - 750 ml

Vino che nasce esclusivamente da vigneti di proprietà situati nella zona collinare di Alonte (VI), piccolo paese dei Colli Berici.

Denominazione: VENETO IGT

Uve: 100% Sauvignon Blanc

Collocazione geografica: Zona collinare di Alonte, piccolo paese dei Colli Berici (VI)

Caratteristiche suolo vigneto: Terreno esclusivamente calcareo, di origine marina, con altitudine media tra 150-200 mt s.l.m.

Sistema d'allevamento: Guyot

Metodo di difesa: Difesa antiparassitaria secondo il metodo di lotta integrata senza l'utilizzo di diserbanti per preservare la biodiversità del suolo in modo da esaltare le caratteristiche organolettiche del vino

Carico gemme: 6-8 gemme per vite

Resa: Per ettaro 90/100

Modalità di raccolta: Raccolta manuale in cassette a fine agosto nelle prime ore del mattino

Vinificazione: L'uva giunta in cantina, viene pressata a grappolo intero, selezionando poi il 60% del prodotto finale (mosto fiore). Dopo una decantazione statica di 24 ore, segue la fermentazione che dura circa quindici giorni a temperatura controllata di circa 14 °C.

Batonnage settimanali ne esaltano la struttura e "lunghezza" oltre a garantirne la freschezza e longevità aromatica.

Affinamento: in acciaio inox sulle fecce per circa 6-8 mesi

Esame organolettico:

colore: giallo paglierino

profumo: ricco di note agrumate e floreali, sentori di frutta esotica

sapore: lunga persistenza, fresco con chiusura sapida e minerale

