

LonTa





SAUVIGNON

Vigneti:

Area D.O.C. Breganze
Bassano del Grappa: località Due Santi
Marostica: località Marsan

Natura dei terreni:

Colline vulcaniche e pendii calcarei di origine
morenica

Uvaggio:

Sauvignon 100 %

Vendemmia:

Raccolta rigorosamente manuale con scelta
di grappoli assolutamente sani e maturi

Vinificazione:

Leggera macerazione delle bucce quindi
uva pigiata e diraspata con separazione del
mosto dalle bucce con pressatura soffice
Fermentazione alcolica in serbatoi inox

Gradazione alcolica:

14 % vol

Affinamento:

4 - 6 mesi sui propri lieviti
8 - 12 mesi in bottiglia

Imbottigliamento:

Aprile - Maggio

Produzione:

5000 bottiglie da 750 ml

Caratteristiche del vino:

Colore: giallo paglierino brillante
Profumo: profumo intenso e minerale con aromi fruttati e
leggere note di sambuca, salvia e spezie
Sapore: palato avvolgente e ricco, con sentori di agrumi
e frutta tropicale con finale minerale di notevole
persistenza e freschezza.

Azienda Agricola
Vigneto Due Santi

di Zonta - ssa

Viale Asiago, 174
36061 Bassano del Grappa [VI] - Italia
Tel e Fax 0424 502074
email: info@vignetoduesanti.it