

lonta





## SAUVIGNON

**Vigneti:**

Area D.O.C. Breganze  
Bassano del Grappa: Località San Giorgio

**Natura dei terreni:**

Area pedecollinare composta da rocce calcaree  
sedimentarie di origine marina

**Varietà di uve:**

Sauvignon e altre varietà a bacca bianca complementari

**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

**Affinamento:**

4 - 6 mesi sui propri lieviti

8 - 12 mesi in bottiglia

**Imbottigliamento:**

Aprile - Maggio

**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](mailto:info@vignetoduesanti.it)

Visite in cantina previo appuntamento telefonico  
dal lunedì al venerdì dalle ore 8.00 alle 18.30 e il sabato dalle ore 8.00 alle 12.00