

CASTELLO DI FARNETELLA



SAUVIGNON

Denominazione:

IGT Toscana

Descrizione:

da uve Sauvignon Blanc 100% selezionate da un vigneto situato a Farnetella ad un'altezza di 550 mt slm, dove questo vitigno trova condizioni ideali di crescita e gestione.

Note sensoriali:

Colore giallo paglierino. Profumo fruttato con sentori di sambuco selvatico e peperone. Al palato una buona frutta con giusto equilibrio acido, buona sapidità e struttura.

Vinificazione:

Pressatura delle uve intere. Ottenimento del 60% circa del mosto fiore. Defecazione a freddo del mosto. Travaso. Avvio della fermentazione. Trasferimento in piccoli fusti di rovere. Maturazione a contatto con le fecce. Travaso e assemblaggio a maggio - Giugno. Imbottigliamento a Luglio.

Vitigno:

Sauvignon Blanc 100%, da cloni di origine francese

Ceppi per ettaro:

5,400 circa

Forma di allevamento:

Guyot semplice con 8-14 gemme

Produzione:

3,000 bottiglie

Raccolta:

Solo manuale in piccole casse da 20 kg.

