

# 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. Al naso 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 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.

