



LA QUERCIOLANA

Camporso

• IL SAUVIGNON •



Denominazione: Sauvignon dell'Umbria IGP

Zona: Vigneti ubicati in Panicale (PG)

Uvaggio: Sauvignon Blanc

Anni di impianto: 2014

Anni di produzione: 2020

Tipo di terreno: Argilloso

Esposizione: Sud-est

Altitudine: 200 m s.l.m.

Resa media per ettaro: 50 quintali di uva

Raccolta: Manuale in piccole cassette da 18kg circa

Gradazione alcolica: 13.5°

Temperatura di servizio: 12-14°C

Vinificazione: Diraspatura totale, macerazione sulle bucce a temperatura controllata per 24 ore, fermentazione in barriques di rovere ungherese da 225lt, permanenza sulle proprie fecce fini con risospensione settimanale per circa sei mesi

Affinamento: In barriques per ulteriori 4 mesi

Formati: 0,75lt e 1,5lt

Abbinamento: Formaggi semistagionati, vellutate di zucca, crostacei crudi, carpacci di pesce, torta di mele

Note degustative: Il colore è giallo dorato brillante, all'olfatto è complesso, fruttato, floreale e speziato allo stesso tempo, con note di mango molto maturo, litchi, ma anche agrumi, pesca bianca, bosso e ginestra, vaniglia; delicati sentori balsamici e speziati. L'ingresso in bocca è morbido e rotondo, sostenuto da una giusta acidità che lo rende fresco e sapido, ampio, lungo e persistente.

LA QUERCIOLANA
Azienda Agricola Agrituristica

Via Vieniche, 4 - 06064 Panicale (PG) Italia - Tel./Fax: +39 075 837477 - Cell. +39 393 0261934
www.laquerciolana.it - info@laquerciolana.it