

Sauvignon

Rubicone IGP

Gentile, ma incisivo, dagli inconfondibili profumi di frutta esotica, ortaggi e menta, il Sauvignon è l'armonico e vellutato protagonista di una persistente esperienza di gusto. Gentile, ma incisivo.



NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Di colore giallo paglierino con lievi riflessi verdi; profumo penetrante e persistente con richiami varietali netti. In bocca lungo e armonico, con una buona nota acida che gli conferisce freschezza.

ABBINAMENTI:

Ottimo come aperitivo, si accompagna egregiamente agli asparagi, alle minestre di verdure, ai passati di legumi e al pesce marinato.

VINIFICAZIONE:

la raccolta delle uve si effettua normalmente la seconda settimana di settembre al raggiungimento del giusto equilibrio tra zuccheri e acidità, segue una pigiatura soffice e una decantazione statica.

La fermentazione avviene in vasche d'acciaio alla temperatura di 12/14°C, il vino ottenuto viene lasciato sui lieviti di fermentazione fino a marzo. Durante questo periodo, il lievito viene tenuto in sospensione, segue l'imbottigliamento.

UVE: Sauvignon

DENOMINAZIONE: Rubicone IGP

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot

PRODUZIONE MASSIMA: 70 -100 q.li/ha

CARATTERISTICHE CHIMICHE:

Alcole effettivo: 12,5-13 % vol

Zuccheri: 0 - 4 g/l

Acidità totale: 5,5 - 6,5 g/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°C

CONSERVAZIONE: conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di luce e calore

COME INDICARE SULLA CARTA DEI VINI:

Sauvignon Rubicone IGP - Branchini

FORMATI: 750 ml

AZIENDA AGRICOLA BRANCHINI

Via Marsiglia, 3 | 40060 Toscanella di Dozza, Bologna IT

Tel: +39 0542 53778 | Email: info@branchini1858.it

www.branchini1858.it

I dati, le analisi e le descrizioni evidenziati in ogni scheda tecnica devono intendersi come meramente indicative delle caratteristiche medie del prodotto e quindi non riferite ad ogni specifica annata.