



TAIGETE



TAIGETE SAUVIGNON EMILIA

Composizione Ampelografica:

100% sauvignon bianco

Zona di Produzione:

Ponte dell'Olio, val Nure (PC)

Tipologia del Terreno:

Argilloso

Esposizione:

Sud-Est

Altitudine:

m 300 s.l.m.

Sistema di allevamento:

Guyot semplice

Densità di impianto:

3600 piante / Ha

Resa per Ettaro:

65 Q.li

Epoca di vendemmia:

Settembre

Tecnica di produzione:

Vinificazione classica in bianco con diraspatura dell'uva e breve macerazione pellicolare in pressa. La fermentazione si sviluppa in vasche d'acciaio.

Caratteristiche organolettiche:

All'esame organolettico questo vino si presenta di colore giallo paglierino con dei caratteristici riflessi verdi. Il profumo rivela inizialmente netti sentori vegetali di foglia di pomodoro che in un secondo momento lasciano spazio a note fruttate di pesca matura e frutti esotici, tra cui banana e ananas. Il gusto rivela un corpo importante, morbido e di bella sapidità. Ottimo il finale nel quale si apprezza la notevole freschezza.

Abbinamenti gastronomici:

È un vino che può essere tranquillamente degustato come aperitivo, ma che si accompagna benissimo anche a delle carni bianche, oppure a del pesce grigliato. Ottimo con i piatti di pesce come la spigola, o l'orata sfilettati, saltati in padella con patate, asparagi, verdure non amare. Primi piatti con salse a base di formaggio.

Temperatura di servizio:

10°C

Tenore Alcolico:

13% vol