



CRESTALE

Sauvignon

Ubicazione azienda: Località Reale di Volta Mantovana

Zona produzione: Colli Mantovani Alto Mincio

Altitudine: 95 m. s.l.m.

Esposizione: nord-est

Terreno: tipo Morenico di medio impasto, calcareo, molto drenante

Uve: 100% Sauvignon Blanc

Numero ceppi ettaro: 5200

Produzione per vigna: 2 kg

Sistema di allevamento: guyot

Potatura: manuale

Vendemmia: meccanica in due momenti inizio e fine settembre

Vinificazione: in bianco con crio-macerazione delle uve per sette giorni a temperatura controllata di 4 gradi con rimontaggio del mosto per estrarre il più possibile gli aromi dalle bucce, successiva separazione delle bucce dal mosto in assenza di aria e fermentazione controllata a 12 gradi in serbatoi di acciaio inox.

Affinamento sulle fecce fini fino all'imbottigliamento.

Maturazione e affinamento: bottiglia 3 mesi

Grado alcolico: 13,50% vol.

Acidità totale: 6,90 g/litro

Ph: 3,30

Zuccheri: 3,60 g/litro

Longevità: 36 mesi

Temperatura di servizio: 8-10 gradi

Caratteristiche e abbinamento: colore giallo dorato chiaro, odore delicato, aromatico, caratteristico, sapore asciutto, vellutato, di corpo.

Indicato con piatti di pesce.

Bottiglia: bordolese conica storica

Formato: 750 ml.

Tappo: Nomacorc-bio ottenuto da polimero della canna da zucchero

Cartone: 6 bottiglie stese