

MONASTERO SAUVIGNON Trentino DOC

colore giallo paglierino; profumo equilibrato con sentori fruttati e vegetali; buona struttura, con retrogusto varietale

<u>Zona di produzione</u>	Maso Togn (Faedo)
<u>Vitigno</u>	Sauvignon
<u>Tipologia terreno</u>	deposito morenico a mineralogia marnoso-calcareo, tessitura franco-limoso, buona dotazione di S.O.
<u>Sistema di allevamento</u>	spalliera con potatura a guyot
<u>Anno di impianto</u>	1996
<u>Resa</u>	1,4 kg/ceppo
<u>Vendemmia</u>	manuale, fine settembre
<u>Vinificazione</u>	in bianco con breve macerazione a freddo; fermentazione condotta parte in acciaio, parte in piccole botti di rovere francese
<u>Affinamento</u>	10 mesi in rovere/acciaio, 6 mesi in bottiglia
<u>Produzione</u>	3.000 bottiglie (0,75 L)
<u>Temperatura di servizio</u>	10°C
<u>Abbinamenti</u>	vino strutturato, particolarmente adatto per accompagnare antipasti a base di pesce o di carne e di primi piatti elaborati con verdure; fantastico con gli asparagi
<u>Alcool</u>	13% vol.
<u>Acidità totale</u>	6,2 g/l
<u>Residuo zuccherino</u>	0 g/l

