



LA GIOSTRA
DEL VINO



ENOLOGO
GIUSEPPE FRANCESCHINI

SAUVIGNON BLANC RESERVA 2013

VARIETÀ:

100% sauvignon blanc

ZONA DI PRODUZIONE:

Vista Flores, Tunuyan (Mendoza - Argentina)

ALTITUDINE VIGNETI:

1000 mslm

VENDEMMIA:

raccolta manuale in cassette da 20 kg

ANNO DI IMPIANTO:

2002

SISTEMA DI CONDUZIONE:

guyot bilaterale

DENSITÀ DI IMPIANTO:

6000 piante/ha

PRODUZIONE PER PIANTA:

1,5 kg

TERROIR:

suoli di tipo alluvionale, caratterizzati da grande presenza di argille e limo, con grande presenza di ciottoli nel sottosuolo

VINIFICAZIONE:

pressatura delle uve intere, chiarificazione statica per 48 ore senza uso di enzimi pectolitici, travaso in fusti di rovere per la fermentazione alcolica, 12 mesi di maturazione in legno. Maturazione in bottiglia di 9 mesi prima della vendita

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE:

tra 16 e 19 °C

ALCOL:

14 % vol.

ENOLOGO:

Giuseppe Franceschini

PRODUZIONE:

2.500 bottiglie