

CONTRADA LA GALOPPA

IGT MARCHE SAUVIGNON

VIGNETO: 2 ettari situati proprio di fronte alla cantina di vinificazione
GIACITURA: collinare
ESPOSIZIONE: nord ovest
ALTITUDINE: 300m slm
TERRENO: medio impasto tendente argilloso
INTERFILA: leguminose alternato ad inerbimento spontaneo
FORMA DI ALLEVAMENTO: sylvoz
I CONDUZIONE BIOLOGICA CERTIFICATA
VITIGNO: sauvignon blanc
VENDEMMIA: manuale in cassette da due quintali e raffreddamento delle uve prima della pressatura
VINIFICAZIONE: breve macerazione pellicolare con copertura di gas inerte e pressatura soffice con pressa completamente inertizzata
MATURAZIONE: acciaio per 6 mesi

Bottiglie 750 ml / Cartoni 6 bottiglie

NOTE ORGANOLETTICHE: paglierino smagliante, trama olfattiva varietale di foglia di pomodoro, ortica, sedano, vegetale di bosso e salvia, succo di mela verde, kiwi, mineralità pungente. Bocca definita, nitida, di richiamo al vitigno ed equilibrata con sensazioni fresco - sapide che ne sostengono la persistenza aromatica.

ABBINAMENTI: carpaccio di tonno, lasagne vegetali, frittata con asparagi, tagliolini ai moscioli e pacasassi, ravioli all'ortica.

