

SAUVIGNON

“TERAMARA”

Il vino è brillante, al naso è potente e delicato allo stesso tempo, ricordando note di pesca fresca e fuori di sambuco. Al palato è eccezionalmente profondo e pulito, perfetto da bere giovane, ma capace di evolvere bene nel tempo, sviluppando note di bacche bianche selvatiche e limoni del Mediterraneo.



Vitigno	Sauvignon blanc
Collocazione	Lasino, a 500 m s.l.m. con esposizione sud-ovest
Composizione del terreno	Dolomia, carbonato di calcio e magnesio
Sistema di allevamento	Guyot
Resa	55 hl/ha
Vinificazione	Dopo una macerazione a freddo di circa sei ore, le uve vengono gentilmente pressate. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata. Il vino matura in vasca per cinque mesi circa, e viene successivamente imbottigliato

