

IPARCELLARI

UN VIGNETO UNA PARCELLA UN VINO

Davidè Canina

PIEMONTE SAUVIGNON "PARCELLA 602" DOC



Scheda tecnica del vino

Vitigno: Sauvignon 100% (da una selezione delle uve interna alla parcella)

Vigneto: Bricco Sartorino

Località: Portacomaro - Asti - Monferrato - Piemonte

Numero Parcella: 602

Estensione totale: 1,5 ha

Terreno: franco limoso (limo al 54% , sabbia al 10% e argilla al 36%)

Dotazione elevata di calcare totale 152 g/Kg

Esposizione: Sud-Est

Dati di lavorazione

Vendemmia: raccolta a mano in cassetta

Vinooxygen: 6 mesi

Numero di Bottiglie: 2400 circa

Temperatura di Servizio: 10/12 °C



Degustazione del vino

Il vino si presenta con un bel colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso è intensamente agrumato con sentori di pompelmo rosa e cedro. Erbe aromatiche come rosmarino e timo. Note delicate di fiore di sambuco.

In bocca è croccante con un grande equilibrio tra freschezza e salinità. Finale lungo e persistente.

