



SORDO

GARBLET SUÉ LANGHE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA SAUVIGNON



Un vitigno a bacca bianca, proveniente dalla zona francese di Bordeaux. Il nome deriva dalla parola francese sauvage ("selvaggio"), aggettivo dovuto alle sue origini di pianta autoctona del sud-ovest francese. Si tratta di uno dei vitigni a bacca bianca più diffusi nel mondo vitivinicolo, con il quale è possibile produrre vini bianchi freschi con una marcata impronta varietale.

Comune di produzione

Castiglione Falletto

Vitigno

100% Sauvignon

Esposizione

Sud-Ovest

Altitudine (s.l.m.)

220 mt

Terreno

Medio impasto sciolto in superficie e calcareo con duri strati di marne sotterranee

Sistema di allevamento

Controspalliera con potatura a Gujot tradizionale.

Età del vigneto (anni)

10

Densità dei ceppi

4.400 ceppi

Resa per ettaro

80 q/ uva

Lavorazione

Pigia-diraspatura, vinificazione in bianco

Vinificazione

In vasche di acciaio inox a temperatura controllata

Maturazione

3 mesi In vasche di acciaio inox su feccie fini (a secondo dell'annata)

Affinamento

3 mesi in bottiglia

Grado Alcolico

13,5% Vol (a secondo dell'annata)

Acidità

6,00 gr/l

Zuccheri (Riduttori)

0,3-0,5 gr/l

Caratteristiche

Colore giallo paglierino con riflessi verdolini, leggermente aromatico. Il profumo caratteristico, intensamente erbaceo, esalta il suo sapore fresco e deciso, con delicati aromi di peperone verde e uva spina.

Temperatura di servizio

8°-10°C

Abbinamento consigliato

Con tutti gli antipasti, piatti a base di asparagi, verdure miste, salumi speziati, pesce, lumache, fritti misti, zuppa di cipolle. Ottimo come vino da aperitivo