

Valbruna Sauvignon

GARDA SAUVIGNON
Denominazione di Origine Controllata

Sauvignon



Tre sono i diversi cloni di Sauvignon che compongono questo vino, uno di origine italiana e due di origine francese.

L'uva diraspata viene pigiata, raffreddata e inviata alla pressatura, dove rimane per qualche ora prima che il mosto venga separato. Questo per ottenere una buona estrazione delle note caratteristiche del vitigno.

Il mosto chiarificato, appena iniziata la fermentazione, viene posto per una bassa percentuale in barriques nuove e il restante in acciaio. Il vino a fine fermentazione viene raffreddato con lo scopo di evitare la fermentazione malolattica e di abbassare comunque l'acidità tartarica.

A marzo viene fatta la cuvée e l'imbottigliamento.

La giacitura e le caratteristiche pedoclimatiche donano a questo Sauvignon una maturazione che da struttura e evidenza sentori di foglie e frutta lasciando il sentore di peperone a fine bocca.