



Cortona DOC

Sauvignon “Don Giovanni”

CLASSIFICAZIONE

Cortona Sauvignon Blanc D.O.C.

UVE DA CUI E' PRODOTTO

100% Sauvignon blanc

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti in Loc. Capezzine – Cortona-Arezzo situati ad altitudine di 350 slm

TECNICA CULTURALE

Gestione in assenza di antibotritici e diserbanti e ridotta all'indispensabile la lavorazione del terreno.

VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte precocemente a bassa temperatura in cassette e direttamente pressate in modo soffice. Il mosto dopo una breve sedimentazione statica viene fatto fermentare alla temperatura di gr° 18 in silos di acciaio. Al termine della fermentazione viene stoccato e imbottigliato dopo sei mesi di affinamento in acciaio.

DATI ANALITICI

Alcol: 12,50 %

Ac. Vol: 0,30 gr/litro

Ac. Tot: 6,00 gr/litro

Estratto secco netto: 25,00 gr/lt

SCHEDEGGUSTATIVA

Colore: giallo paglierino.

Profumo: complesso con sentori fruttati di pesca bianca.

Gusto: fresco, sapido ed armonico.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12°C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Risotti e carni delicate in genere.

The Dongiovanni is a fresh, fruity and balanced Sauvignon Blanc 100%, obtained from grapes that are harvested early at low temperature by hand using small boxes and directly soft pressed. The must after a short sedimentation static is fermented at a temperature of 18 °C in steel silos. At the end of fermentation is stored and bottled after six months of aging in steel. By complex fruity with hints of white peach, and a white straw, must be served at a temperature of about 12 °C, is suitable for all the risottos and delicate meat in general.

