

Si SAVUTO

D.O.C. SAVUTO BIANCO



TIPOLOGIA: Vino Bianco.

COLORE: Giallo paglierino.

PROFUMO: Varietale con delicati sentori di frutta tropicale.

SAPORE: Ricco e lungo. Al gusto, la dolce intensità esotica, unita ad una piacevole freschezza, lo rendono aromatico.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: Ottimo a 14 °C.

ABBINAMENTOPASTI: Piacevolmente persistente in bocca con una giusta nota di freschezza. Si abbina perfettamente con pasta e gamberetti, crostacei e spezie. Ottimo anche come aperitivo.

ALTITUDINE: 550 m s.l.m..

VENDEMMIA: Manuale, primi giorni di settembre.

UVE: Mantónico 40%, Greco Bianco 20%, Pecorello 40%.

ORIGINE VIGNA: Vigna "Sozze", Marzi (CS) Calabria.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot, 3.500 piante per ettaro.

VINIFICAZIONE: Le uve vengono raccolte, rigorosamente a mano, verso i primi giorni di settembre e dopo un'accurata cernita manuale, vengono sofficemente pressate, decantazione statica a freddo del mosto ed eliminazione delle fecce grossolane. La fermentazione alcolica avviene nei serbatoi d'acciaio inox a temperatura controllata.

AFFINAMENTO: Dopo l'imbottigliamento altri 2 mesi in bottiglia.

BOTTIGLIE: Litri 0,75.

CATEGORY: White Wine.

COLOR: Straw yellow.

FRAGRANCE: Varietal with delicate hints of tropical fruit.

FLAVOR: Rich and long. To the taste, the sweet exotic intensity, combined with a pleasant freshness, make it aromatic.

SERVICE TEMPERATURE: Excellent at 14 °C.

PAIRING MEALS: Pleasantly persistent in the mouth with a right note of freshness. It goes perfectly with pasta and shrimp, shellfish and spices. Excellent as an aperitif.

ALTITUDE: 550 m above sea level.

HARVEST: Manual, beginning of September.

GRAPES OF VARIETIES: Mantónico 40%, Greco Bianco 20%, Pecorello 40%.

ORIGIN: "Sozze" vineyard, Marzi (CS) Calabria.

TRAINING SYSTEM: Guyot, 3.500 plants for hectare.

WINEMAKING PROCESS: The grapes are harvested, strictly by hand, towards the first ten days of September and after careful manual sorting, they are softly pressed, cold temperature decantation takes place. After dregs are eliminated, the wine goes through temperature controlled alcoholic fermentation in stainless-steel tanks.

AGEING: After bottling, the wine ages in bottle 2 months.

BOTTLES: Liters 0,75.