



Langhe DOC Sauvignon Neta



CLASSIFICAZIONE: Langhe Bianco DOC

ZONA DI ORIGINE: Langhe, comune di Treiso

VARIETÀ E PERCENTUALI: Sauvignon Blanc 100%

TIPO DI SUOLO, ESPOSIZIONE E ALTITUDINE: il terreno è una marna bianca calcarea leggermente argillosa di origine marina. L'altitudine varia dai 200 ai 350 metri slm. Esposizione est.

METODO DI VINIFICAZIONE: la vendemmia avviene nella seconda metà del mese di agosto. L'uva viene raccolta a mano nelle prime ore del mattino per evitare che il caldo deteriori la qualità dell'uva e, dopo la cernita, viene posta in ceste di plastica forata. Dopo l'immediata pressatura il mosto viene sottoposto ad una decantazione statica al termine della quale inizia la fermentazione alcolica che viene effettuata a temperature di 15-16° C. Tutto il ciclo produttivo che porta alla fermentazione viene eseguito proteggendo il mosto con l'ausilio del ghiaccio secco. Finita la fermentazione il vino viene affinato in vasche d'acciaio a temperatura controllata (max 18° C) per circa 3 mesi. Senza alcun intervento di filtrazione il vino viene poi imbottigliato. Seguono almeno 2 mesi di affinamento in bottiglia.

BOTTIGLIE PRODOTTE: circa 3000 bottiglie.

RESE PER ETTARO: 80 ql/ha

DATI ANALITICI

Alcool: 12,5-13,5% vol.

Estratto secco netto: 18-19 g/litro

Acidità totale: 5,5-6 g/litro

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino con riflessi verdolini.

Profumo: fine ed elegante con aromi vegetali (salvia e foglia di pomodoro) e note fruttate di pesca matura.

Gusto: intenso e abbastanza persistente con piena corrispondenza naso-bocca.

Chiude piacevolmente con buona sapidità.

ADA NADA Azienda Vitivinicola e Agriturismo

Via Ausario, 12 Località Rombone • 12050 TREISO (CN) • Italy • Tel. +39 0173 638127 • info@adanada.it