



Valbruna

Garda Sauvignon

Denominazione di Origine Controllata



Uve: Sauvignon

Vigneti: I vigneti sono collocati tra gli 120 ed i 130 metri sul livello del mare con esposizione a sud est. Allevamento Cordone Speronato. Terreno morenico calcareo con presenza di ghiaia e sabbia.

Vendemmia: I cloni di Sauvignon che compongono questo vino sono tre: uno di origine italiana e due di origine francese.

Vinificazione: L'uva diraspata viene pigiata, raffreddata e inviata alla pressatura, dove rimane per qualche ora prima che il mosto venga separato in modo da 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 assemblata la cuvée e il vino viene imbottigliato.

Caratteristiche Organolettiche: 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.



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1308/2013

CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. N. 1308/2013

Az. Agr. Cavalchina Società Semplice

Via Sommacampagna, 7 - 37066 Custoza (Sommacampagna) - Italy

Tel. +39 045 516002 - info@cavalchina.com

www.tenutedifamiglia.com