



*il Poggiarello*

---

SAUVIGNON EMILIA I.G.T. PERTICATO IL QUADRI

---



*Composizione Ampelografica:*  
Sauvignon 100%

*Natura del Terreno :*  
Medio impasto, sub-alcalino, leggermente calcareo.

*Esposizione:*  
Sud-Est

*Sesti di impianto:*  
4000 Piante/Ha

*Gestione della vite :*  
Cordone speronato (h. 1 mt.)

*Resa uva :*  
60 Q.li/Ha

*Tecnologia di produzione:*  
Crio-macerazione pellicolare per 48 ore.  
Fermentazione con lieviti selezionati a temperatura di 16-18°C.  
Il vino è stato affinato in serbatoi di acciaio inox.  
Dopo l'affinamento, assemblaggio del vino, leggera chiarifica e filtrazione finale.

*Caratteristiche organolettiche:*  
Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, sapore che rivela la solida struttura ed il frutto che si intreccia alle note minerali, profumo: molto concentrato e persistente con note di sambuco e cera d'api.

*Abbinamenti gastronomici :*  
antipasti, paste asciutte saporite e pesce.

*Temperatura di servizio :*  
10°C

*Gradi alcolici:*  
13,5% vol

*Bottiglia :*  
Borgognotta 0,75 litri.