Sauvignon

BIANCO

INFO

Annata: 2022
Formato: 75 cl
Paese: Slovenia
Regione: Brda/Collio
Vitigno: Sauvignon Blanc
Suolo: Terra di Flysch del Collio, con strati di marna e arenaria
Estensione del vigneto: 1,5 ha
Tipo d'impianto: Guyot
Densità ceppi per ha: 7.000
Età media del vigneto: 30 anni
Produzione media per ha: 40 hl
Vinificazione e affinamento: Macerazione pre-fermentativa a freddo per 24 ore e fermentazione spontanea con lieviti indigeni. Vinificazione e affinamento per 8 mesi sulle fecce fini per il 70% della massa in botti di rovere da 225 l e la restante parte in tini di acciaio inox. Imbottigliamento e ulteriore affinamento di minimo 6 mesi in bottiglia.
Solforosa totale: 20 mg/l
Bottiglie prodotte: 8.000

PRODUTTORE

MOVIA
Aleš Kristancic

PERCHÉ

Il Sauvignon di Movia è un vino bianco leggermente aromatico, di polpa ed elegante. Fascinoso e intrigante, la bocca corposa, grassa e intensa, viene snellita da una profonda sapidità, restituendo un vino di carattere e di beva.

QUANDO

Quando l'inverno si fa rigido e ritornati a casa volete qualcosa di caldo, il Sauvignon di Movia è il compagno della tavola perfetto: vi farà sentire meno soli e darà una marcia in più a un piatto di minestra bollente.

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it