



“Il Grì” - Sauvignon Colli Piacentini D.O.C.

■ Vitigno

ZONA DI PRODUZIONE:
Val Tidone – Piacenza – Emilia Romagna

NATURA DEL TERRENO:
medio impasto, leggermente calcareo

ESPOSIZIONE:
Sud

DENSITÀ D’IMPIANTO:
7500 piante/Ha

FORMA DI ALLEVAMENTO:
Guyot semplice

RESA PER ETTARO:
75 q.li

■ Tecnica di vinificazione

UVAGGIO:
100% Sauvignon

FASI DELLA VINIFICAZIONE:
fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata. Maturazione in acciaio e successivo affinamento in bottiglia.

■ Vino

Bianco fermo

COLORE:
giallo paglierino con riflessi dorati

PROFUMO:
distinto aroma agrumato e vegetale, con note di sambuco, foglia di pomodoro e pesca

SAPORE:
secco, caldo morbido e leggermente minerale

ABBINAMENTO:
pesce, crostacei, fois gras e formaggi di media stagionatura

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
5°-6° C

GRADO ALCOLICO:
13,5% vol