



LISÀNDER

Sauvignon Blanc

Il nostro vino Lisànder si presenta con un colore giallo paglierino intenso e con leggeri riflessi verdognoli. Un profumo fine di fiori bianchi, ribes, note esotiche e sentori di vaniglia. Il sapore è equilibrato e persistente con note di frutta matura, sentori di bergamotto, spezie e note di vaniglia.

UVA E VITIGNO

Tipologia: IGT Bianco

Alcol: 13.0% vol.

Vitigno: 100% Sauvignon Blanc

Anno di impianto: 2014

Resa/ha: 70 q

Cepi/ha: 3,720

Allevamento: Guyot

Tipologia terreno: argilloso

Vendemmia: manuale in cassetta

Cernita/selezione grappoli: si

CANTINA

Fermentazione: lieviti indigeni

Temperatura controllata in fermentazione: si 12°/14°

Lieviti selezionati: si

Fermentazione malolattica in barrique: no

Affinamento: 10 mesi in barriques nuove di legno francese e 5 mesi in bottiglia.