

LISÀNDER

Sauvignon Blanc



Il Sauvignon Blanc Lisànder, si presenta con un colore giallo paglierino e con leggeri riflessi verdognoli. Dal profumo di fiori bianchi, ribes e note di vaniglia con un sapore equilibrato e persistente di frutta matura. Le bottiglie della Vendemmia 2021, sono frutto di fermentazione da lieviti indigeni e affinamento di 10 mesi in barriques nuove di legno francese e 5 mesi in bottiglia.

UVA E VITIGNO

Tipologia: IGT Bianco

Alcol: 13.0% vol.

Vitigno: 100% Sauvignon Blanc

Anno di impianto: 2014

Resa/ha: 70 q

Ceppi/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.

PRODUZIONE

Bottiglie: 838 bottiglie Vendemmia 2021