



BIANCOPURO

Sauvignon Blanc

Biancopuro rivela un colore giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli. Dal profumo di fiori bianchi, ribes e note di albicocca. Al palato ripropone sapori di fiori di tiglio, albicocca con note di litchi, buona sapidità con retrogusto amarognolo e buona persistenza.

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

Pressatura soffice dell'uva diraspata
e separazione del mosto dalle bucce: si

Chiarifica statica del mosto: si

Fermentazione: lieviti indigeni

Temperatura controllata in fermentazione: si 13°/14°

Fermentazione malolattica in acciaio: no

Affinamento: 8 mesi in acciaio e 3 mesi in bottiglia