

LA SABBIONA



SABBIOLINO

Tipo: Bianco

Varietà: 60% Trebbiano, 40% Chardonnay

Classificazione del vino: Bianco da tavola Frizzante

Resa per ettaro: 100 q.li

Altimetria del vigneto: 50 m

Sistema di allevamento: Guyot

Densità di impianto: 3000 piante per ettaro

Epoca di vendemmia: Trebbiano 25-30 settembre,
Chardonnay 15-20 agosto

Vinificazione: Pigiadiraspatura e pressatura soffice delle uve, inoculo con lieviti selezionati sul mosto, decantazione statica, fermentazione ed affinamento in acciaio e cemento vetrificato.

Durata della fermentazione: 15-20 giorni

Epoca di imbottigliamento: Mese di Febbraio

Gradazione alcolica approssimativa: 11,5% vol.

Capacità di invecchiamento: Da apprezzare giovane

Colore: Giallo paglierino.

Naso: Si presenta abbastanza intenso, fine, con profumi fruttati di mela verde e scorza di limone

Palato: Secco e moderatamente caldo di alcool, piacevolmente sorretto dalla presenza di anidride carbonica e da una buona acidità, nonché da una nota caratteristica amarognola.

Temperatura di servizio ideale: 10-12°C

Abbinamento: Da aperitivo, ma anche antipasti marinati di pesce, insalate fresche, primi piatti delicati. Per la piacevolezza si presta molto come vino a tutto pasto nei periodi estivi.

