

# SAUVIGNON B.

Vino Bianco

Lazio – Indicazione geografica protetta



## SCHEDE TECNICA

Uvaggio .....Sauvignon Blanc  
Grado Alcolico.....12.5 %  
Produzione.....Raccolta manuale in cassette forate da KG 15 cad.  
Pressatura soffice delle uve intere e selezione delle diverse frazioni di mosto.  
Stabulazione a circa 5°C per 14 giorni, con rimescolamenti quotidiani.  
Illimpidimento statico e successivo inoculo di lieviti selezionati.  
Fermentazione alcolica alla temperatura di 16-18°C (due settimane circa).

## VIGNETI

Località.....Santa Maria delle Mole, al X Miglio della Via Appia Antica.  
Terreno.....Suolo vulcanico.  
Estensione.....3.5 Ha  
Densità ceppi/ha..4000  
Sistema allevam..Guyot

## ESAME ORGANOLETTICO

Aspetto..... Cristallino, limpido.  
Colore..... Giallo paglierino con riflessi verdolini, moderatamente intenso.  
Profumo.....Al naso si presenta molto intenso, fruttato fresco, in particolare note agrumate di pompelmo, frutto della passione e frutti esotici in generale. Accanto alle note fruttate, si percepiscono sentori minerali e vegetali come le foglie di pomodoro ed il peperone verde, note tipiche di questa varietà.  
Gusto.....Il gusto è decisamente fresco e vivace, elegante, equilibrato e molto sapido. La sapidità è il risultato della sinergia tra i suoli vulcanici aziendali e la tecnica di vinificazione impiegata.  
Abbinamento.....Ottimo a tutto pasto, in particolare con aperitivi e su piatti a base di pesce. Servire alla temperatura di 10°C.



**PARVUS AGER®**  
Vigneti e Cantina

**Società Agricola Parvus Ager S.r.l.**

V.le della Repubblica 10. 00047 Marino (Rm) Italia

Tel. +39 06935431620 Cell. +39 3206872301

P. Iva 00866121007

mail: commerciale@parvusager.it

www.parvusager.it