



tercic

# SAUVIGNON

2017 | Collio DOC

Tipo di vino: bianco  
Uve: Sauvignon  
Comune di produzione: San Floriano del Collio  
Zona di produzione: Collio Goriziano



## VIGNETO

Tipologia del terreno: origine eocenica costituita da marne ed arenarie stratificate  
Sistema di allevamento: doppio capovolto  
Densità di impianto: 3500 ceppi /ha  
Età delle viti in produzione: 37 anni  
Epoca della vendemmia: prima decade di settembre

## VINIFICAZIONE

Diraspapigiatura  
Macerazione pellicolare a freddo: 8°-10° C  
Illimpidimento: statico a freddo  
Temperatura di fermentazione: 16°-20° C  
Lieviti: selezionati  
Fermentazione malolattica: non svolta  
Elevage: 9 mesi sui lieviti  
Illimpidimento: naturale  
Imbottigliamento: 15 marzo 2019  
Affinamento: 9 mesi in bottiglia

## DATI TECNICI

Grado alcolico: 13,30 % in vol  
Acidità totale: 5,79 g/l  
pH: 3,32  
Miglior picco evolutivo in: 4 anni  
Capacità di affinamento in: 15 anni