



FURIEL

Sauvignon Bianco, un vino in crescere, una sfida con il territorio e con i nostri primi passi compiuti sulle tecniche di vinificazione. Lo beviamo riconoscendo immediatamente il varietale, ma anche l'essenza sapida e minerale, espressione di queste stupende montagne. Ti lascia pienamente soddisfatto ed appagato.

Il nome Sauvignon in francese significa "pianta selvatica" e le caratteristiche ampelografiche del vitigno sono simili a quelle di alcune Lambrusche, per tale ragione alcuni ampelografi hanno ipotizzato che la sua zona di origine possa essere il Nord Italia. Il grappolo di Sauvignon è medio piccolo, cilindrico, alato, compatto. L'acino è medio, sferico, talvolta obovale per effetto della compressione tra acini, con buccia spessa e dura di colore verde spesso punteggiata. La polpa è dolce e leggermente aromatica. Talvolta si incontrano mutanti a bacca rossa. Il germogliamento è medio-tardivo, medie la fioritura e l'invaiaura. Predilige gli ambienti con climi freschi e temperati, ove produce una maggiore concentrazione di pirazine che gli conferiscono un caratteristico aroma di sambuco e foglia di pomodoro. Può sopportare un leggero invecchiamento in bottiglia. Tali caratteristiche si esaltano in un ambiente favorevole quale del Borgo dei Posseri.



Zona di Produzione	Trentino - Alto Adige
Varietà	Sauvignon blanc
Impianto del vigneto	2001
Altitudine	550 mt slm
Esposizione	Sud, Sud/Ovest
Sistema di allevamento	Cuyot
Vigne per ettaro	7000 ceppi/Ha
Resa per ettaro	70 q/Ha
Vendemmia	Fine settembre, a mano dopo attenta cernita
Formato disponibile (L)	0.75

Vinificazione: pigiatura soffice con diraspatura, segue fermentazione del mosto in bianco a temperatura controllata.

Maturazione: in inox per 7 mesi ed affinamento in bottiglia.

Colore: paglierino

Aroma: profumo intenso e persistente con note di fiori di sambuco.

Gusto: sapore pieno, sapido e persistente.

Abbinamenti ideali: grande aperitivo, accompagna egregiamente i piatti di strangolapreti alla trentina. Piatti a base di frutti di mare, crostacei, pesci, come cocktail di scampi, trota bollita, branzino al forno, ma anche vitello tonnato, Grana Padano poco stagionato, knödel.

Temperatura di servizio: 10°- 12° C