



TENUTA
MADDALENA

Italian wine

COLFIORÍ

Garda Sauvignon

Denominazione di origine controllata

Alcool: 12,5 % vol

Zona di produzione: Volta Mantovana

Vitigni: Sauvignon Blanc

Sistema d'allevamento: Archetto semplice

Produzione: 90 ql per ha

DEGUSTAZIONE

Vino nobile, di colore giallo paglierino con lievi riflessi verdi. Armonico, dal profumo intenso ed elegante con note persistenti di foglia verde, ortica, peperone giallo e frutta esotica, pompelmo rosa e salvia. Aroma varietale che ricorda direttamente il profumo dell'uva. Al palato l'armonia e la lunghezza sono esaltate da nette sensazioni di frutto, con retrogusto vivo e persistente.

VINIFICAZIONE

L'uva viene raccolta a mano in cassette del peso di 15 Kg, anticipando di qualche giorno la piena maturazione, con un giusto equilibrio acido-zuccherino. Dopo una macerazione a freddo di 24 ore in cella frigo per trasferire tutto il corredo aromatico dalla buccia alla polpa, si procede alla diraspatura e poi alla pressatura soffice delle bucce e la pulizia dei mosti per naturale decantazione statica. La fermentazione alcolica inizia a 14° C a carico di lieviti selezionati dall'azienda. Affinamento esclusivamente in serbatoi di acciaio.

Imbottigliamento intorno al mese di Febbraio poi 30 giorni in bottiglia precedono la commercializzazione.

ABBINAMENTI

Questo Sauvignon si sposa perfettamente con antipasti di pesce, primi piatti dai sapori delicati come risotto allo zafferano, agli asparagi, tortelli di zucca o tagliatelle al tartufo ma anche con carni bianche e piatti etnici e speziati.

Temperatura di servizio consigliata: 10-12 °C

