

## SAUVIGNON BLANC Bagueri

**Vino dal carattere chiaro, concentrato, strutturato e corposo.**

### Colore, aroma e gusto

**Aspetto:** giallo con riflessi minerali.

**Aroma:** si allontana dalla classica freschezza dei Sauvignon e, pur essendo varietale, risulta particolare e stratificato. Profuma di fiori di sambuco, uva moscata, erba secca e peperone verde. Completato da sentori di melone e pera matura.

**Gusto:** liscio e setoso, dal corpo medio, delicatamente fresco. Il finale è accompagnato da un piacevole aroma di pompelmo.

### Consiglio del sommelier

**Abbinamenti:** piatti di pesce speziati, piatti di pollo, pasta con basilico e insalate fresche.

**Temperatura di servizio:** 12 °C.

**Potenziale di invecchiamento:** fino a 5 anni.

### Metodo di produzione

#### **Origine**

Area vinicola di Brda (Collio sloveno)

Versante di impianto: sud-ovest, est

Tipo di vigneto: terrazzato

Altezza s.l.m.: 100 - 200 m

Forma di allevamento: Guyot semplice

Densità di impianto: 4500 - 5000 piante/ha

Età dei vigneti: 10 - 20 anni

Tipo di terreno: più pesante, permeabile - argilla e arenarie

Clima: submediterraneo misto di aria calda marina e freddi venti alpini

#### **Uva**

Varietà 100% Sauvignon blanc

Vendemmia: esclusivamente manuale

#### **Fermentazione**

80% in acciaio inox alla T di 12-14°C

20% in nuove botti barrique

#### **Maturazione**

20% in botti barrique francesi, 5 mesi »sur lie«

80% in acciaio inox

Fermentazione malolattica (MLF): solo in botti barrique

### Premi

#### **Anno e nome del concorso**

2014 Concorso Internazionale Vini di Montagna  
2015 Concorso enologico internazionale (Italia)  
2017 Slovenski festival vin  
2018 Decanter wine awards

#### **Annata**

2012  
2011  
2013  
2013

#### **Premio**

Gran menzione  
Medaglia d'argento  
Miglior vino bianco  
Medaglia bronzo, 89 punti



***Parametri***

Annata: 2015

Alcol : 13,5 % vol

Acido complessivo: 5,43 g/l

pH: 3,35

Residuo zuccherino: 3,7 g/l