

## Sauvignon Blanc Quercus

**Affascinante e mondano. Un'esplosione di frutta fresca.**

### Colore, aroma e gusto

**Aspetto:** giallo paglierino.

**Aroma:** sentori pronunciati di sambuco, kiwi, uva spina e frutto della passione.

**Gusto:** dal corpo medio, fresco e croccante, con un finale leggermente piccante.

### Consiglio del sommelier

**Abbinamenti:** aperitivo elegante, ottimo con insalate fresche, piatti di pesce e formaggi leggeri.

**Temperatura di servizio:** 8-10 °C.

**Potenziale di invecchiamento:** fino a 3 anni.

### Metodo di produzione

#### **Origine**

Area vinicola di Brda (Collio sloveno)

Versante di impianto: sud-ovest, sud, est

Tipo di vigneto: terrazzato

Altezza s.l.m.: 80 -200 m

Forma di allevamento: Guyot semplice

Densità di impianto: 4500 - 5000 piante/ha

Età dei vigneti: 10 - 20 anni

Tipo di terreno: marne e arenarie

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

#### **Uve**

Varietà: 100% Sauvignon blanc

Vendemmia: esclusivamente manuale

#### **Fermentazione**

100% in acciaio inox alla T di 12°C

#### **Maturazione**

100% in acciaio inox, 6 mesi »sur lie«

Fermentazione malolattica (MLF): no

### Premi

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

2016 5 star wines (Vinitaly) - Italia

2016 Concours Mondial Bruxelles

2017 Galicja Vitis (Polonia)

2018 Concours Mondial Bruxelles

#### **Annata Premio**

2015 90 punti

2017 Medaglia d'argento

2016 Medaglia d'oro

2018 Medaglia d'oro

### Parametri

Annata: 2018

Alcol : 13,5% vol



Acido complessivo: 5,29 g/l  
pH: 3,29  
Residuo zuccherino: 4,5 g/l