



“SOASÌ” VINO VARIETALE SAUVIGNON



Nome del vino: Soasì.

Denominazione: Vino varietale Sauvignon.

Altezza s.l.m.: 290.

Esposizione solare: Sud.

Vitigno: Sauvignon Blanc 100%

Area di produzione: località Vallescura - Lerma.

Ceppi per ettaro: 5.500.

Anno di impianto: 1995.

Superficie: mq. 4.000.

Terreno: tufaceo.

Tipo di allevamento: Guyot.

Kg. di uve per ettaro: 6.000.

Periodo di maturazione: la prima decade di Settembre.

Vendemmia: manuale.

Provenienza uve: proprie.

Vinificazione: soffice pressatura il cui mosto fiore ottenuto viene posto a fermentare lentamente a temperatura controllata di 16 gradi in vasche d'acciaio.

A fermentazione ultimata il vino viene lasciato riposare per alcuni mesi agitolandolo periodicamente (batonnage) per tenere in sospensione la “feccia nobile” al fine di armonizzare e sviluppare ancor più il suo tipico aroma e la sua straordinaria corposità.

Resa di vino per ettaro: hl. 55.

Affinamento: almeno sei mesi in bottiglia.

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Profumo: fruttato, intenso e persistente.

Gusto: pieno morbido e vellutato.

Temperatura di servizio: 8-10° C.

Abbinamenti gastronomici: antipasti, primi piatti e pesce.

Descrizione: vino bianco tranquillo di ottima struttura e di grande corpo

Gradazione alcolica: 13°.

Bottiglie prodotte: n. 3.000.

Cascina Casanella, 13 - 15070 Lerma (AL) - ITALY
Tel. +39 0143 877249 / Cell. +39 328 0553988
info@lacasanella.com - www.lacasanella.com