



Maremagna Sauvignon Emilia IGP



Formato

Bottiglia da 75cl



Tipo di Vino

Vino Bianco Fermo



Esame Visivo

Colore giallo paglierino



Esame Olfattivo

Note aromatiche di frutti tropicali



Esame Gustativo

Buona acidità ,fresco e con buon finale di idrocarburi

Nome Completo	Maremagna
Denominazione	Emilia Indicazione Geografica Protetta
Annata	Vendemmia 2019
Vitigno	85% Sauvignon Blanc, 15% Riesling
Densità Impianto	5000 Pianta/ettaro
Forma di Allevamento	GDC
Produzione Annua	5.000 Bottiglie
Gradazione Alcolica	12% Vol
Acidità Totale	8,5 h/l
Residuo Zuccherino	2 g/l
Solforosa Totale	22 mg/l
Temperatura di Servizio	Ottimale a 8 °C



Caratteristiche Terreno e Vigneto

Il Sauvignon è un vigneto di oltre 40 anni mentre il riesling è molto giovane , solo 5 anni di vita ma da questa vendemmia molto promettente



Descrizione

Il Sauvignon e riesling sono vitigni che prediligono terreni freschi e sciolti con presenza di limo , per esaltarne il frutto e le caratteristiche aromatiche .

Il Sauvignon presente nel podere di Garofano a pochi metri dal fiume panaro e il riesling presente nel nostro podere della Torre dei Nanni esposto a nord-ovest quindi in zona fresca , insieme trovano un'equilibrio unico nel suo nel suo genere



Metodo di Vinificazione

L'uva viene raccolta in due fasi , il Sauvignon la settimana dopo ferragosto mentre il riesling la prima settimana di settembre .

Vengono raccolte in cassette da 30 kg e pigiate a grappolo intero con pressa soffice .



Abbinamenti Gastronomici

Perfetto su Salmone , primi piatti a base di pesce e crostacei in genere .