



TENUTA
SANT'ANNA



SAUVIGNON DOC LISON PRAMAGGIORE

Vitigno originario del Bordolese, viene coltivato in con ottimi risultati anche in Italia, specie nel Nord-est. Nei terreni argillosi del Veneto Orientale ha trovato un habitat particolarmente favorevole allo sviluppo di un corredo aromatico sempre intrigante, personale e di particolare morbidezza ed eleganza.

Uve: Sauvignon 100%

Provenienza: Loncon di Annone Veneto, vigneti di proprietà

Tipologia di terreno: Medio impasto, argilloso

Densità d'impianto: 4.550 ceppi per ettaro

Metodo di allevamento: Guyot e Sylvoz

Gradazione alcolica: 12.5%

Vinificazione:

Le uve vengono di notte o alle prime luci dell'alba, quando la temperatura fresca aiuta a mantenere intatti gli aromi primari del frutto. Criomacerate, le uve passano alla spremitura soffice e i mosti ottenuti svolgono fermentazione alcolica in serbatoi di acciaio. Successivamente il vino permane sui lieviti per circa 3 mesi prima dell'imbottigliamento.

Note di Degustazione:

Colore giallo paglierino con riflessi verdi. Al naso si presenta ampio e pronunciato, con sentori di fiori di campo, melone maturo e peperoni. Al palato è sapido appena acidulo e dotato di corpo delicato da cui emergono delicati richiami al peperone.

Abbinamenti consigliati:

È vino da aperitivo, da minestre e risotti delicati, ottimo per il pesce. Va servito fresco, ad una temperatura intorno ai 10-12°C.

