



VIGNE DEL BOSCO
OLMÈ

Sauvignon

VENETO IGT

VINO BIANCO AROMATICO FERMO

Vitigno: Sauvignon 100%.

Terreno: argilloso limoso con fondo calcareo di caranto.

Impianto: vigneto allevato a Guyot, 2700 viti ad ettaro, con due archetti da 6/8 gemme ciascuno.

Produzione: 70/80 quintali per ettaro, a seconda delle annate.

Vendemmia: rigorosamente a mano, l'uva deve essere raccolta non troppo matura, mediamente nella prima decade di settembre.

Vinificazione: le uve raccolte vengono diraspate e raffreddate immediatamente per evitare di ossidare gli aromi, veloce pressatura soffice dell'uva ed immediata decantazione statica del mosto a temperature molto basse. Dopo la prima pulizia del mosto si innesta la fermentazione, lunga e termo controllata a 13/14°C. Segue un lungo periodo di riposo nelle feccie nobili di almeno 12 mesi.

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Olfatto: notevole impatto olfattivo, profumi intensi vegetali di salvia e foglia di pomodoro, fruttati e dolci di pesca e melone.

Gusto: elegante intenso, molto persistente e tipico.

Alcool (% vol): 12,50

Temperatura di servizio: 10/12°C

Abbinamenti: zuppe di verdura, risotto agli asparagi, crostacei e piatti aromatici.



Azienda Agricola Vigne Del Bosco Olmè
Via Cal Torta, 549 - 30022 Ceggia (VE) Italia
Tel/Fax 0421 329365 - info@vignedelbosco.com
www.vignedelbosco.com