

Originalmente francese, il Sauvignon nel nord Italia regna in territori d'elezione, dove riesce a congiungere l'intensità aromatica varietale a un inconfondibile carattere territoriale più fine e scolpito.



SCHEDA TECNICA

Colore

Giallo paglierino tenue.

Profumo

Tipico e moderato: fiori di pesco e frutto della passione affiancano le classiche note distintive del Sauvignon: salvia, ortica e peperone giallo.

Sapore

Al palato fresco, equilibrato e avvolgente, è un vino fine ed elegante anche nei suoi tratti più vegetali. Buona la persistenza.

Tipologia produttiva

Una breve macerazione a freddo del pigiato viene seguita dalla pressatura soffice per ottenere il mosto fiore. Dopo la fermentazione alcolica a temperatura controllata il vino viene mantenuto in contatto con i propri lieviti con periodici batonnage sino all'imbottigliamento.

Dati tecnici

Alcool 12,50% Vol.

Vigneti

Sistema di allevamento: Sylvoz e Guyot per avere basse rese, vigneti di oltre 20 anni, densità impianto circa 4500 ceppi ettaro.

Gestione del vigneto

Sistema di gestione sostenibile certificata a ridotto impatto ambientale.

Terreni

Sassosi in superficie, in profondità predominante è la presenza di Caranto, argilla limoso sabbiosa, di origine fluvio-glaciale, con elevata presenza di calcare.

Vendemmia

Prima decade di settembre.

Uvaggio

Sauvignon di vari cloni per ricercare le più ampie sfumature aromatiche.

Capacità evolutiva

Va gustato giovane per assaporare il carattere fruttato, cresce in complessità nei due anni dalla vendemmia.

Formati

0,75 L

Abbinamenti consigliati

Perfetto con carni bianche alle erbe aromatiche, uova, antipasti e vellutate. Particolarmente adatto ad accompagnare piatti a base di pesce bianco.

Servizio

Va servito fresco alla temperatura di 8-10 °C.

Indicazione in carta vini

Lucepiana - Sauvignon IGT Trevenezie, 2022

Litri	Bottiglie x cartone	Cartoni x strato	N° strati	Cartoni x pallet	Bottiglie per pallet
0,75	6	21	5	105	630

Originally from France, Sauvignon thrives in northern Italy in prime areas, where it combines intense varietal aromas with a distinctive, refined expression of the local terroir.



DATA SHEET

Color

Light straw yellow.

Nose

Typical and moderate: peach blossoms and passion fruit are paired with the classic distinctive notes of Sauvignon: sage, nettle and yellow pepper.

Taste

On the palate, fresh, balanced and enveloping, it is a fine and elegant wine even in its most vegetal traits. Good persistence.

Method of production

A short cold maceration is followed by soft pressing to obtain the flower must. After the alcoholic fermentation at controlled temperature, the wine is kept in contact with its own yeasts with periodic batonnage until bottling.

Technical data

Alcool 12,50% Vol.

Vineyards

Sylvos and Guyot's breeding system is characterized by low yields, vineyards over 20 years old, and plant density of approximately 4500 plants per hectare.

Vineyards management

Certified sustainable face system with reduced environmental impact.

Terrain

Stony in surface, in depth predominant is the presence of Caranto, loamy-sandy clay, of fluvial-glacial origin, with high presence of limestone.

Harvest

First ten days of September.

Grape

To find the most extensive aromatic nuances, Sauvignon is cultivated from various clones.

Evolutionary capacity

To enjoy its fruity flavor, it's best to drink it young, as it takes two years to fully mature.

Formats

0,75 L

Food matching

Perfect with white meat, eggs, appetizers and veloutés. Particularly suitable to accompany white fish dishes.

How to serve

Serve fresh at 8-10 °C.

How to list on wine menu

Lucepiana - Sauvignon IGT Trevenezie, 2022

Litres	Bottles x carton	Cartons x layer	N° of layers	Cartons x pallet	Bottles x pallet
0,75	6	21	5	105	630