



ESSENZA DELLA TERRA

Bianco

SAUVIGNON BLANC IGP LAZIO

Uvaggio: 100 % Sauvignon Blanc

Grado Alcolico: 12.5 %

Produzione: Pressatura soffice delle uve intere e selezione delle diverse frazioni di mosto. Stabulazione a circa 5°C per 14 giorni, con rimescolamenti quotidiani. Illimpidimento statico e successivo inoculo di lieviti selezionati.

Aspetto: Cristallino, limpido.

Colore: Giallo paglierino con riflessi verdolini, moderatamente intenso.

Profumo: Al naso si presenta molto intenso, fruttato fresco, in particolare note agrumate di pompelmo, frutto della passione e frutti esotici in generale. Accanto alle note fruttate, si percepiscono sentori minerali e vegetali come le foglie di pomodoro ed il peperone verde, note tipiche di questa varietà.

Gusto: Il gusto è decisamente fresco e vivace, elegante, equilibrato e molto sapido. La sapidità è il risultato della sinergia tra i suoli vulcanici e la tecnica di vinificazione impiegata.

Blend: 100% Sauvignon Blanc

Alcohol Content: 12.5%

Production: Soft pressing of whole grapes and selection of different must fractions. Stabilization at around 5°C for 14 days, with daily stirring. Static clarification and subsequent inoculation of selected yeasts.

Appearance: Crystal-clear.

Color: Straw yellow with greenish reflections, moderately intense.

Aroma: Very intense on the nose, fresh and fruity, particularly citrus notes of grapefruit, passion fruit, and exotic fruits in general. Alongside the fruity notes, there are mineral and vegetal hints such as tomato leaves and green bell pepper, typical notes of this variety.

Taste: The taste is decidedly fresh and lively, elegant, balanced, and very savory. The savoriness is the result of the synergy between the volcanic soils and the vinification technique employed.