



Sauvignon Blanc Secco 2015

Cantina: San Paolo

Denominazione: Sauvignon Emilia IGT

Tipologia: Bianco

Regione: Emilia Romagna

Vitigni: 100% Sauvignon Blanc

Certificati: Autocertificato Naturale

Denominazione: Sauvignon Emilia IGT

Annata: 2015

Grado Alcolico: 13.5 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Affinamento: 6 mesi in Acciaio - 12 mesi in Ceramica

Abbinamenti: Carni Bianche, Crostacei, Pesce, Piatti a base di Uova, Salumi

Bottiglie prodotte: 2000

Invecchiamento: fino al 2020

Temperatura di servizio: 10-12 °C

Decantazione: No

Descrizione vino

La raccolta di questo Sauvignon Blanc avviene quando le uve sono ben mature, verso la fine di Agosto per poter esaltare appieno l'aromaticità tipica del vitigno. Dopo la raccolta i grappoli riposano in cella per 24 ore, per avviare una "macerazione" a grappolo intero. Successivamente passano in pressa soffice per la spremitura facendo attenzione a non schiacciare raspi e vinaccioli responsabili della cessione di tannini amari. La fermentazione a temperatura controllata permette l'estrazione dei polifenoli. L'affinamento del Sauvignon Blanc avviene in un primo momento all'interno di serbatoi in acciaio con prolungata sosta sulle fecce nobili, successivamente continua la sua evoluzione in contenitori di ceramica "clayver" garantendo una micro ossigenazione naturale.

Note di degustazione

Il Sauvignon Blanc Secco San Paolo ha un aroma intenso, fine e complesso con sentori di frutta tropicale, uva spina e fiori di sambuco. Pieno e corposo, di buona struttura, leggermente aromatico con sentori balsamici, principalmente di salvia. Retrogusto piacevole ed intensità. Armonico nel complesso. Formidabile con antipasti caldi e freddi di pesce anche al vapore, tartare-carpaccio di salmone, ma anche con affettati e salumi. Questo Sauvignon Blanc Secco si abbina con qualsiasi primo e secondo a base di pesce e crostacei anche in umido, carni bianche come vitello, pollo e coniglio, asparagi e frittate.