



MEJO

E' dai filari tra le Grave del Fiume Piave che il nostro Sauvignon accoglie, restituisce ed esprime "al meglio" la purezza dei suoi profumi e la sua armonica mineralità. Ha in sé l'eleganza ed il brio che questo frutto sprigiona, è ambasciatore della cultura del luogo, della terra e di chi, come noi, la ama e la conosce.

Denominazione I.G.T. Veneto

Terreno Ghiaioso

Uve Sauvignon

Sistema di allevamento Sylvoz e cordone speronato

Densità dei ceppi 4.000-5.000

Resa per ettaro 80 q

Periodo di vendemmia Ultima settimana di agosto

Vinificazione Criomacerazione per 6 ore, seguita da pressatura soffice e resa in mosto fiore del 50%. Fermentazione a temperatura controllata per 15 giorni a 10°C circa

Affinamento 6 mesi "sur lies", 120 giorni in bottiglia

NOTE DEGUSTATIVE

Colore Giallo paglierino con riflessi verdi

Aroma Di eccezionale eleganza, inizialmente le note del peperone verde e della foglia di pomodoro si confondono tra le noti fruttate della pesca e del melone. Il complesso olfattivo si chiude con i piacevoli sentori della salvia e della mentuccia

Gusto In bocca è intenso e delicato, la nota aromatica in evidenza. Il corpo è armonico e raffinato. Nel finale di freschezza è piacevole ed elegante

Consigliato con Risotto con asparagi, branzino bollito, crostacei alla brace ed asparagi

Servire ad una temperatura di 8/10°C



"Conturbante ed armonico. E'incontro di luce e terra"