

ARJEL

FAMOSO SAUVIGNON BLANC



RICONOSCIMENTI



BRONZO
89/100 PUNTI
INTERNATIONAL
WINE CHALLENGE 2024

Varietà uve: Famoso, Sauvignon Blanc.

Dati analitici: : vino bianco secco aromatico.

Grado alcolico: 13% vol.

Area di produzione: colline di Dozza Imolese.

Terreno: consistenza media, misto argilloso e sabbiosa.

Altitudine: 100/120 mt s.l.m.

Max. Resa/ha.: 13 tonn./ha.

Pigiatura e fermentazione: raccolta manuale verso inizio settembre. Dopo la raccolta viene trasportato in cantina dove viene sottoposto a soffice pigiatura ed attraverso il processo di fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox, sviluppa tutto il suo bouquet floreale.

Conservazione: in autoclave di acciaio inox.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino con effetti verdognoli.

Profumo: bouquet ampio e vivace in cui spiccano sentori di Litchi, agrumi, pesche bianche e mela verde.

Gusto: fresco, sapido con acidità elegante e persistente.

Consigli del produttore: vino bianco di corpo dal carattere deciso e fine; ideale con crostacei al sale, salumi affumicati e formaggi erborinati.

Temperatura di servizio: 6-8 °C.