



Torre Maschia®
AZIENDA AGRICOLA MARCON DAL 1903

Sauvignon

Vitigno: 100% Sauvignon

Il nome deriva da selvaggio, pianta di origine francese ma diffusa in tutto il mondo grazie alla marcata impronta varietale conferita ai vini.

IN VIGNETO

Zona di produzione: Tenuta Torre Maschia in zona CLASSICA Lison-Pramaggiore

Clima: temperato ventoso con buona escursione termica tra notte e giorno

Terreno: caratteristico argilloso con strati di agglomerazione di carbonati a debole profondità

Altitudine: 2-3 metri sul livello del mare

Orientamento filari: Nord - Sud

Densità d'impianto: 3500-4000 viti per Ha

Forma d'allevamento: "Sylvoz" con 2-3 tralci per vite

Vendemmia: inizio settembre

Produzione: 90 q/Ha

IN CANTINA

Criomacerazione a contatto con le bucce di 12 ore a una temperatura di 10 °C, successiva pulizia del mosto per decantazione statica a freddo per 24 ore a 5°C e fermentazione a 18 °C. Maturazione di almeno 5 mesi in cisterne di cemento per una maggiore stabilità ed equilibrio finale.

DEGUSTAZIONE

Colore: giallo paglierino con lievi riflessi verdi.

Profumo: varietale, intenso, complesso, fine, con note di cedro, litchi, peperone giallo, con sfumature di foglia di pomodoro e ortica.

Sapore: gusto vibrante e armonico con richiami varietali netti e retrogusto vivo, molto persistente.

Grado alcolico: 12 %

ACCOSTAMENTI

Ottimo come aperitivo, si accompagna egregiamente agli asparagi, alle minestre di verdure, ai passati di legumi e al pesce marinato. Temperatura di servizio 12-14 °C.

