

Sauvignon - Vigneto Campo Napoleone - Vallagarina - I.G.T.

ALBINO
ARMANI
VITICOLTORI DAL 1607



VIGNETO
SAUVIGNON - Vigneto Campo Napoleone - Vallagarina - I.G.T.



Sauvignon - Vigneto Campo Napoleone - Vallagarina - I.G.T.

ALBINO
ARMANI

VITICOLTORI DAL 1607



Un vino per chi ama un'intensa aromaticità . Pochi grappoli per pianta cercando già in vigna sentori complessi e particolarmente ricchi di note speziate, nitidezza, dettaglio e grande corpo. Solo nel vigneto può nascere un Sauvignon così sorprendente.

Profilo sensoriale: Colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Profumo aromatico tipico con note primarie di peperone e salvia. In bocca ricco di frutti tropicali ed estremo equilibrio. Abbinamenti consigliati: Ideale con antipasti caldi e pesci salati. Ottimo con tutte le preparazioni a base di asparagi.
Temperatura di servizio: 12 - 14 °C.

Zona di produzione: Località Campo Napoleone a Dolcè (VR)

Vitigno: Sauvignon Blanc 100% - Età del vigneto 25 anni.

Composizione del suolo: Terreno morenico, caldo, di media fertilità.

Vigneto - sistema di allevamento e principali interventi colturali: Caratteristica pergola trentina doppia. Potature invernali rigorose, seguite da interventi mirati sulla vegetazione per il controllo dell'apparato fogliare e della produzione. Difesa dai parassiti secondo i moderni dettami della lotta integrata.

Vendemmia: Manuale, indicativamente a metà settembre.

Vinificazione: Spremitura d'uve diraspate con macerazione sulle bucce a bassa temperatura per 10 ore. Separazione delle bucce a mezzo pressatura a bassa pressione e lunga fermentazione a 18° C in serbatoi d'acciaio inossidabile. Affinamento a contatto dei propri lieviti e svolgimento parziale della fermentazione malolattica.

Conservazione: A bottiglia in piedi quando se ne prevede il consumo entro tempi brevi.

Contrariamente si consiglia di mantenere la bottiglia coricata, a temperatura il più possibile vicina ai 16 - 18° C ed al buio.

Bottiglia e contenuto: Bordolese da 0,75 lt.

Confezionamento: Scatola contenente 6 bottiglie poste orizzontalmente (12 per il mercato U.S.A.).

This wine is for people who love intense aromatic flavors. The grapes are cultivated such that each plant produces only a few bunches. Already on the plant, special complex hints start to develop, which are rich in reminders of spices, clarity, detail and great body. It is only by concentrating on the grapevine that such a surprising Sauvignon can be created.

Sensory profile: Straw yellow in colour with flecks of light green. Typical aromatic scents with primary hints of pepper and sage. In the mouth there is rich tropical fruit and it is extremely balanced.

Food pairings: Ideal accompaniment for warm hors-d'oeuvres and fish with sauces. It is fantastic with any asparagus based dish.

Service temperature: 12 - 14° C.

Production zone: Campo Napoleone in Dolcè (VR)

Grape varieties: 100 % Sauvignon Blanc - Age of the Vineyard : 25 years.

Soil composition: Warm morainic soil of medium fertility.

Vineyard - Growing systems and principal training forms: Characteristic double "pergola trentina" with rigorous winter pruning, and intervention on the vegetation for leaf control apparatus and production. Protection against parasites and soil management respecting the environment.

Harvest: Manual, around mid September .

Vinification: Pressing the stemless grapes with maceration of the skins at low temperature for 10 hours. Separation of the skins by low-pressure pressing and long fermentation at 18° C in stainless steel tanks. Maturation in contact with its own yeasts and partial malolactic fermentation.

Storage: In standing bottles when consumption is expected within a short time. Otherwise it is suggested to lay the bottle down at a temperature as close as possible to 16 - 18° C in the dark.

Bottle and content: Bordolese bottle of 0,75 lt.

Packaging: Box containing 6 bottles positioned horizontally (12 for the market in the U.S.A.).

VIGNETO

Sauvignon - Vigneto Campo Napoleone - Vallagarina - I.G.T.

