

1870 SAUVIGNON BLANC

Uve Utilizzate: 100% Sauvignon Blanc

Annata: 2017

Epoca di Vendemmia: Inizio Settembre

Fermentazione: In tini troncoconici di rovere di Slavonia da 20 hl

Temperatura di fermentazione: 12-14°C

Maturazione: Sempre nei tini, senza eseguire nessun travaso, a contatto con le fecce di fermentazione per 6 mesi con battonage frequenti

Imbottigliamento: Metà Marzo 2018

Alcol: 12,90%

Acidità: Acidità: 5,90 g/l

Zuccheri: 3,40 g/l

Temperatura di Servizio: 10-12°C

