

P.S
WINE

premium wine selection

Vini di Qualità



Sauvignon

Grande Nuit

CLASSIFICAZIONE	Produit de France
TIPOLOGIA	Bianco
NAZIONE	Francia
VITIGNO	Sauvignon
VENDEMMIA	Effettuata quando l'uva ha raggiunto un perfetto equilibrio tra zuccheri, acidità e sapori. La raccolta dura 2-3 giorni e viene fatta di notte.

VINIFICAZIONE

La vendemmia avviene di notte quando le temperature si trovano al livello più basso al fine di preservare le caratteristiche dell'uva e di ridurre al minimo il fenomeno naturale dell'ossidazione che inizia appena l'uva viene raccolta. L'uva viene trasportata velocemente in cantina dove viene trasferita per la pressatura in atmosfera inerte per iniziare immediatamente ad estrarre il mosto. Il processo continua con la stabilizzazione del mosto portando la temperatura a 3°C per 7 giorni con delicate movimentazioni per estrarre dalla polpa profumi e aromi. In seguito il mosto viene portato a 15° C per permettere un ottimo inizio della fermentazione.

AFFINAMENTO

Dopo la fermentazione il vino viene portato a bassa temperatura e fatto affinare per 2 mesi sulle fecce fini con qualche movimentazione e per ammorbidire il vino.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino dal color giallo limone con riflessi verdi. Intenso e fresco al naso con profumi di pompelmo e ananas. Fresco al palato con sentori di agrumi e un bel finale vivace.

FORMATI E CONFEZIONI

75 Cl.