



Vino ottenuto raccogliendo in sovra-maturazione uve di un vigneto di Sauvignon Policlonale.

Passato in barriques di allier nuove per circa 6 mesi ed affinato in bottiglia per minimo altri 6 mesi.

Vino di eccezionale potenza alcolica, presenta colore dorato intenso, con profumi e sapori di salvia, menta e frutta matura su di un fondo speziato.

This wine is obtained by picking overripe Sauvignon from a vineyard made up of different clones.

It sojourns in new allier barriques for 6 months and spends another 6 months in bottle before being released.

A wine of exceptional alcoholic power, it shows an intense golden colour, with sage aromas, mint and ripe fruit on a spicy background.

Aus überreifen Trauben der Rebsorte polyklonaler Sauvignon gewonnener Wein. 6-monatiger Ausbau in neuen Allier-Barriques, anschließend Flaschenreife für mindestens weitere 6 Monate. Wein mit aussergewöhnlich starkem Alkoholgehalt, mit intensiv goldener Farbe, mit Duft und Geschmack nach Salbei, Minze und reifen Früchten auf einem würzigen Grund.

## *Campigie Sauvignon* *IGT Veneto*

AZIENDA AGRICOLA CONTE ALESSANDRO PORTO GODI

# Campigie 2011

## Sauvignon IGT Veneto

|                                                                                                                                              |                                                                                                                                        |                                                                                                                                                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Tipo Vino/ Classificazione</b><br>Bianco, IGT Veneto                                                                                      | <b>Klassifikation der Weine</b><br>Weiß, IGT Veneto                                                                                    | <b>Wine Classification</b><br>White, IGT Veneto                                                                                                |
| <b>Bottiglie prodotte annata 2009</b><br>2000 (0,75lt)                                                                                       | <b>Flaschen produzeriten 2009</b><br>2000 (0,75lt)                                                                                     | <b>Bottles produced in 2009</b><br>2000 (0,75lt)                                                                                               |
| <b>Uva/Vitigno</b><br>Sauvignon policionale                                                                                                  | <b>Klassifikation der Rebsorten</b><br>Sauvignon Poliklonal                                                                            | <b>Varietal</b><br>Sauvignon policlonal                                                                                                        |
| <b>Superficie Vitata</b><br>Ha. 2.30.00                                                                                                      | <b>Weinbaugebiet</b><br>Hektar 2.30.00                                                                                                 | <b>Vineyard Size</b><br>Hectares 2.30.00                                                                                                       |
| <b>Ubicazione</b><br>Colli Berici<br>Toara di Villaga (Vicenza)<br>(VENETO)                                                                  | <b>Bezeichnung</b><br>Colli Berici<br>Toara di Villaga, Vicenza (VENETO)                                                               | <b>Denomination</b><br>Zone: Colli Berici<br>Toara di Villaga, Vicenza<br>(VENETO)                                                             |
| <b>Esposizione</b><br>Sud                                                                                                                    | <b>Belichtung</b><br>Sud                                                                                                               | <b>Vineyard Aspect</b><br>Southern facing slope                                                                                                |
| <b>Altimetria</b><br>30 - 70 s.l.m.                                                                                                          | <b>Topographie</b><br>30 - 70 m.u.d.m, Kalkhaltiger<br>Tonboden                                                                        | <b>Topographic Information</b><br>30 - 70 meters a.s.l. Calcareous clay soil                                                                   |
| <b>Terreno</b><br>Sciolto Calcareo                                                                                                           | <b>Rebstockpflege</b><br>Einfacher Kurtinen Rebschnitt                                                                                 | <b>Canopy Management</b><br>Short simple pruning                                                                                               |
| <b>Sistema di Allevamento</b><br>Cortina Semplice                                                                                            |                                                                                                                                        | <b>Plantation Density</b><br>5000/Ha                                                                                                           |
| <b>Densita' Viti</b><br>5000/ Ha                                                                                                             | <b>Pflanzen Pro Hektar</b><br>5000                                                                                                     | <b>Vineyard ages</b><br>Range from 1986-2003                                                                                                   |
| <b>Anno Impianto</b><br>Dal 1986-2003                                                                                                        | <b>Jahr Pflanze</b><br>Ab 1986 bis 2003                                                                                                | <b>Yield</b><br>7000 Kg                                                                                                                        |
| <b>Resa Uva Per Ha</b><br>7000 Kg                                                                                                            | <b>Ertrag</b><br>7000 kg                                                                                                               | <b>Harvest Date</b><br>25 August                                                                                                               |
| <b>Periodo Vendemmia</b><br>25 Agosto                                                                                                        | <b>Weinlese</b><br>25 August                                                                                                           | <b>Campigie Controlled Fermentation Process</b><br>Temperature controlled<br>Stainless steel at 16-18° C                                       |
| <b>Fermentazione</b><br>Controllata 16-18° C, Acciaio                                                                                        | <b>Gärung Methode</b><br>Temperaturgeregelte<br>Edelstahlbehälter bei 16-18°C                                                          | <b>Maturation Stainless steel and 6-8 months Medium toasted French Oak barrels</b>                                                             |
| <b>Affinamento</b><br>Acciaio e 6-8 mesi in Barriques di Rovere<br>Francese                                                                  | <b>Affinage</b><br>6-8 Monate Franzoesischer Eichenholz<br>und Edelstahlbehälter                                                       |                                                                                                                                                |
| <b>Alcool</b> 14,5 %<br><b>Estratto Secco</b> 25,9 g/l<br><b>Zuccheri Residui</b> 2,7 g/l<br><b>Acidita Totale</b> 7,1 g/l<br><b>pH</b> 3,27 | <b>Alkohol</b> 14,5 %<br><b>Trocknen Extrakt</b> 25,9 g/l<br><b>Restzucker</b> 2,7 g/l<br><b>Säuregehalt</b> 7,1 g/l<br><b>pK</b> 3,27 | <b>Alcohol Content</b> 14,5 %<br><b>Dry Extract</b> 25,9 g/l<br><b>Sugar Residue</b> 2,7 g/l<br><b>Total Acidity</b> 7,1 g/l<br><b>pH</b> 3,27 |

SOC. AGR. PIOVENE PORTO GODI ALESSANDRO S.S.  
VIA VILLA 14, 36021 TOARA DI VILLAGA (VICENZA)  
TEL 0039 0444 885142 FAX 0039 04441783664  
tpiovene@protec.it