
Sauvignon DOC Colli Berici Vigneto Fostine

Classificazione del Vino
Bianco, Colli Berici DOC

Wine Classification
White Wine, Colli Berici DOC

Bottiglie prodotte annata **2016**
11000 (0,75lt)

*Bottles produced in **2016***
11000 (0,75lt)

Vitigno
Sauvignon policlonale

Varietals
Policlonal Sauvignon

Ubicazione
Colli Berici
Toara di Villaga, Vicenza

Denomination Zone
Colli Berici
Toara di Villaga, Vicenza

Esposizione
Sud-Est

Vineyard Exposure
South-East

Altimetria
30 m s.l.m.

Topographic Information
30 m a.s.l.

Terreno
Sciolto calcareo

Soil
Loamy, calcareous

Sistema di allevamento
Cortina Semplice

Training System
Short spur pruning

Densità Viti
4000 piante/ha

Plants Density
4000 plants/ha

Anno impianto
1986-2002

Vineyards Planted
1986-2002

Resa
7000 kg/ha

Yield
7000 Kg/ha

Periodo vendemmia
29-31 Agosto

Harvesting Date
August 29th-31st

Fermentazione
16-18 °C, Acciaio

Fermentation Process
16-18 °C, Stainless steel

Affinamento
Acciaio

Maturation
Stainless steel

Alcool 14%
Estratto secco 19,70 g/l
Zuccheri residui 0,8 g/l
Acidità totale 5,5 g/l
pH 3,18

Alcohol Content 14%
Dry Extract 19,70 g/l
Sugar Residue 0,8 g/l
Total Acidity 5,5 g/l
pH 3,18

Sauvignon

DOC Colli Berici

Vigneto Fostine

L'uva Sauvignon è stata introdotta nei Colli Berici nei primi anni cinquanta e ben si adatta ai territori più freschi e posti nei versanti meno esposti al sole. Il Sauvignon DOC Colli Berici vigneto Fostine è ottenuto principalmente dal clone R3 e in misura minore da cloni di origine francese. Il vino è affinato in acciaio. Di colore giallo paglierino tenue con riflessi verdolini, il vino presenta un profumo deciso e le caratteristiche note di pesca, albicocca, salvia e menta. Il sapore è intenso e ben bilanciato. Si consiglia un abbinamento con primi piatti e portate di pesce.

The Sauvignon grape was planted in the Berici Hills during the Fifties and is ideal for the vineyards with a cooler climate in areas with little sun exposure. The Sauvignon DOC Colli Berici Vigneto Fostine is made mainly from R3 clones and also from clones of French origin. The vinification is done in steel vats. The wine is pale lemon yellow in colour with shades of green. The wine has an intense aroma and the typical notes of peach, apricot, sage and mint. It is strong in flavour and well balanced. We suggest pairing it with pastas, risottos and fish.



Società Agricola
Piovene Porto Godi Alessandro S.S.
via Villa 14 · 36021 Toara di Villaga · VI
T. +39 0444 885142 · F. +39 0444 1783664
www.piovene.com · info@piovene.com

