
Sauvignon IGT Veneto Campigie

Classificazione del Vino Bianco, IGT Veneto	<i>Wine Classification</i> <i>White Wine, IGT Veneto</i>
Bottiglie prodotte annata 2016 4000 (0,75lt)	<i>Bottles produced in 2016</i> <i>4000 (0,75lt)</i>
Vitigno Sauvignon policlonale	<i>Varietals</i> <i>Policlonal Sauvignon</i>
Ubicazione Colli Berici Toara di Villaga, Vicenza	<i>Denomination Zone</i> <i>Colli Berici</i> <i>Toara di Villaga, Vicenza</i>
Esposizione Sud	<i>Vineyard Exposure</i> <i>South</i>
Altimetria 30-70 m s.l.m.	<i>Topographic Information</i> <i>30-70 m a.s.l.</i>
Terreno Sciolto calcareo	<i>Soil</i> <i>Loamy, calcareous</i>
Sistema di allevamento Cortina Semplice	<i>Training System</i> <i>Short spur pruning</i>
Densità Viti 5000 piante/ha	<i>Plants Density</i> <i>5000 plants/ha</i>
Anno impianto 1986-2003	<i>Vineyards Planted</i> <i>1986-2003</i>
Resa 7000 Kg/ha	<i>Yield</i> <i>7000 Kg/ha</i>
Periodo vendemmia 28 Agosto	<i>Harvesting Date</i> <i>August 28th</i>
Fermentazione 16-18 °C, Acciaio	<i>Fermentation Process</i> <i>16-18 °C, Stainless steel</i>
Affinamento Acciaio e 5-6 mesi di barriques in rovere francese	<i>Maturation</i> <i>Stainless steel and 5-6 months in French oak barrels</i>
Alcool 14,5% Estratto secco 18,9 g/l Zuccheri residui 4 g/l Acidità totale 5,50 g/l pH 3,18	<i>Alcohol Content 14,5%</i> <i>Dry Extract 18,9 g/l</i> <i>Sugar Residue 4 g/l</i> <i>Total Acidity 5,50 g/l</i> <i>pH 3,18</i>

Sauvignon IGT Veneto Campigie

Il Sauvignon IGT Veneto Campigie è ottenuto dalle uve di un vigneto di Sauvignon policlonale, raccolte in sovraturazione. Dopo la fermentazione alcolica, il vino viene affinato in barriques di rovere per sei-otto mesi e successivamente in bottiglia per almeno altri sei. Di colore giallo dorato, presenta una complessità olfattiva con sentori di frutta gialla matura, di salvia e menta, su una spiccata mineralità. È un vino di eccezionale potenza alcolica ma elegante e di buona persistenza gusto olfattiva. Si consiglia l'abbinamento con preparazioni a base di pesci grassi, tartare e frittate.

The Sauvignon IGT Veneto Campigie is obtained from a vineyard planted with multiple clones of Sauvignon. The grapes are harvested late and, after the alcoholic fermentation, the wine is stored in oak barrels for six to eight months and then aged in the bottle for at least six months. It has a gold colour and a pronounced flavour with notes of ripe yellow fruits, sage and mint. It also has a strong mineral note. It is high in alcohol, but elegant and with a long finish. We suggest drinking this wine with oily fish, tartars and fried fish or vegetables.



**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

