

Sauvignon

DOC Colli Berici

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 Fostine è ottenuto dalle uve di un vigneto di Sauvignon policlonale. 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 Fostine is obtained from a vineyard planted with multiple clones of Sauvignon. 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.

Classificazione del Vino
Sauvignon, Colli Berici DOC

Bottiglie prodotte annata **2021**
10000 (0,75lt)

Vitigno
Sauvignon policlonale

Ubicazione
Monti Berici, Vicenza, Veneto

Terreno
Sciolto calcareo

Fermentazione
Acciaio

Affinamento
Acciaio

Alcool 13,5%
Estratto secco 19,3 g/l
Glucosio fruttosio 0,6 g/l
Acidità totale 5,7 g/l

Wine Classification
Sauvignon, Colli Berici DOC

*Bottles produced in **2021***
10000 (0,75lt)

Varietals
Policlonal Sauvignon

Denomination Zone
Monti Berici, Vicenza, Veneto

Soil
Loamy, calcareous

Fermentation Process
Stainless steel

Maturation
Stainless steel

Alcohol Content 13,5%
Dry Extract 19,3 g/l
Glucose fructose 0,6 g/l
Total Acidity 5,7 g/l



Società Agricola
Piovene Porto Godi Alessandro S.S.

via Villa 14 Ω 36021 Toara di Villaga Ω VI
T. +39 0444 885142 F. +39 0444 1783664
www.piovene.com info@piovene.com