

---

# Sauvignon IGT Veneto Campigie

---

Classificazione del Vino  
Bianco, IGT Veneto

*Wine Classification*  
*White Wine, IGT Veneto*

Bottiglie prodotte annata **2013**  
2000 (0,75lt)

*Bottles produced in 2013*  
*2000 (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

*Vineyard Exposure*  
*South*

Altimetria  
30-70 m s.l.m.

*Topographic Information*  
*30-70 m a.s.l.*

Terreno  
Sciolto calcareo

*Soil*  
*Loamy, calcareous*

Sistema di allevamento  
Cortina Semplice

*Training System*  
*Short spur pruning*

Densità Viti  
5000 piante/ha

*Plants Density*  
*5000 plants/ha*

Anno impianto  
1986-2003

*Vineyards Planted*  
*1986-2003*

Resa  
7000 Kg/ha

*Yield*  
*7000 Kg/ha*

Periodo vendemmia  
5 Settembre

*Harvesting Date*  
*September 5<sup>th</sup>*

Fermentazione  
16-18 °C, Acciaio

*Fermentation Process*  
*16-18 °C, Stainless steel*

Affinamento  
Acciaio e 5-6 mesi di barriques in rovere  
francese

*Maturation*  
*Stainless steel and 5-6 months in French  
oak barrels*

Alcool 15%  
Estratto secco 21,5 g/l  
Zuccheri residui 2,6 g/l  
Acidità totale 6,4 g/l  
pH 3,22

*Alcohol Content 15%*  
*Dry Extract 21,5 g/l*  
*Sugar Residue 2,6 g/l*  
*Total Acidity 6,4 g/l*  
*pH 3,22*

---

# 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  
Piovone Porto Godi Alessandros S.S.**  
via Villa 14 · 36021 Toara di Villaga · VI  
T. 0039 0444 885 142  
F. 0039 0444 178 3664

---

