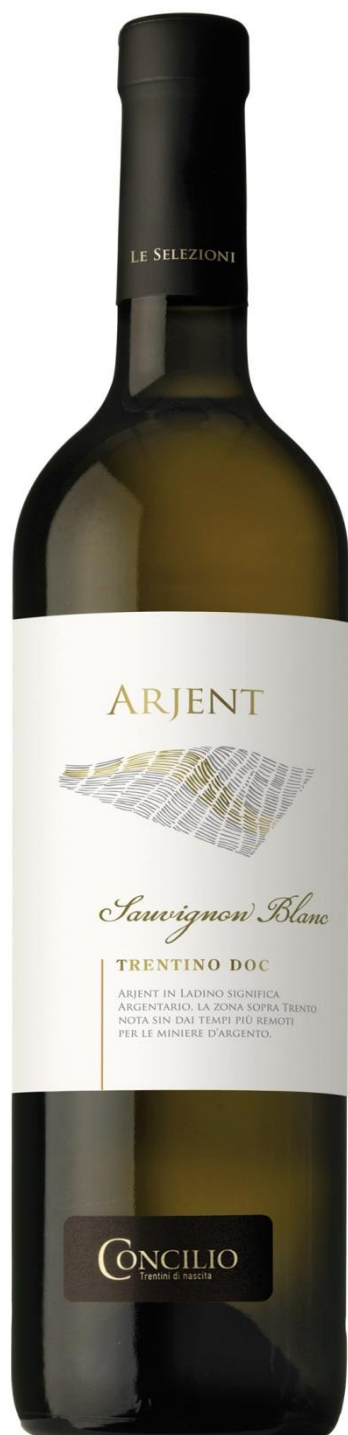


LE SELEZIONI

ARJENT

Sauvignon Blanc



TRENTINO DOC

ARJENT IN LADINO SIGNIFICA "ARGENTO", IN RIFERIMENTO ALLA ZONA DELL' ARGENTARIO SOPRA LA CITTÀ DI TRENTO, NOTA SIN DAI TEMPI PIU' REMOTTI PER LE MINIERE D'ARGENTO.

DOC TRENTINO

La zona produttiva si identifica con il Trentino viticolo. Generalmente in essa il Sauvignon Bianco, vitigno originario della Gironda nel sud della Francia, raggiunge buoni risultati negli ambienti collinari, in piccoli appezzamenti oltre i 450 metri, soleggiati e con terreni ricchi di ghiaia.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

L'uva si raccoglie quando ha raggiunto una colorazione verde oro che corrisponde ad un buon livello zuccherino e aromatico. È opportuno far precedere alla pigiatura una breve macerazione delle uve raffreddate e diraspate. Al protocollo di vinificazione viene demandato il compito di esaltarne le caratteristiche varietali. L'evoluzione e la complessità del vino si completano con sei/undici mesi di riposo in bottiglia.

DATI ANALITICI

Alcool 12,5% vol.
Acidità 6 g/l.

DATI SENSORIALI

Colore giallo paglierino, all'olfatto è tipicamente varietale, ricorda il fico maturo, i fiori di sambuco e le foglie di pomodoro, più o meno prevalenti in ragione all'annata e all'affinamento in vetro. Di sapore caratteristico, se ne apprezzano la struttura e la persistenza.

APPREZZABILITÀ

Vino di carattere la cui particolarità si presta ad abbinamenti evoluti e raffinati. Per queste sue caratteristiche viene apprezzato anche dopo alcuni anni. Va servito a 10/11°C.