



PIEMONTE

D.O.C. Sauvignon Blanc

I VANTAGGI DEL TERROIR SUL VINO

Freschezza e mineralità gustativa accompagnate da un intenso bouquet di fiori bianchi e frutta esotica esprimono appieno le caratteristiche del vitigno Sauvignon blanc. Si tratta del più alto vigneto aziendale, coltivato a 540 m s.l.m. caratterizzato per questo da forti escursioni termiche dei mesi di agosto e settembre.

VIGNETI

5000 ceppi/ettaro

ETA' MEDIA

10 anni

ESPOSIZIONE

Sud - Ovest

UVE IMPIEGATE

100% Sauvignon blanc

RESA IN QUINTALI

60 per ettaro

VINIFICAZIONE

Pigiatura, diraspatura e pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Nel vitigno Sauvignon blanc è molto importante riuscire ad ottenere una maturazione ottimale sia a livello tecnologico che aromatico. La delicatezza degli aromi e l'equilibrio gustativo sono infatti facili da compromettere sia in caso di una raccolta anticipata che di una vendemmia troppo tardiva. Da questa cura certosina del vigneto dipendono infatti il colore giallo paglierino scarico, limpido, luminoso, il naso che si apre con marcati sentori di fiori bianchi e con la caratteristica aromatica tipica del Sauvignon blanc, che ricorda i fiori di Bosso, cui seguono note di frutta esotica, in primis ananas e litchi.

In bocca è fresco, minerale, sapido come si addice ad un vino di alta collina che deriva da terreni poveri e calcarei, di buona struttura e persistenza.

ABBINAMENTI

Ottimo semplicemente come aperitivo in accompagnamento a preparazioni tipicamente salate o per un pasto a base di pesce. Squisito anche con primi di sughi leggeri e di verdura o con frittore di carni bianche.



Isolabella della Croce

BORGO ISOLABELLA S.S.

regione Caffi, 3 - 14051 LOAZZOLO (AT) - Italia

Tel. +39.0144.87166 - fax +39.0144.857303

www.isolabelladellacroce.it - info@isolabelladellacroce.it

PIEMONTE

D.O.C. Sauvignon Blanc

THE INFLUENCE OF THE TERROIR

A fresh and mineral taste accompanied by an intense bouquet of white and exotic flowers fully express the characteristics of the Sauvignon blanc. The vines are at the highest point of the Vineyard, cultivated at 540 meters above sea level, which renders a stronger thermal range in August and September.

DENSITY

5000 vines per hectare

AVERAGE VINE AGE

10 years

ASPECT

South- West

GRAPE VARIETY

100% Sauvignon blanc

YIELD

60 per hectare

VINIFICATION

Crushing, destemming and soft pressing, fermentation at controlled temperature,

TASTING NOTES

For Sauvignon Blanc it's vital to have an optimal maturation not just from a technical aspect but as well from an aromatic aspect. The delicacy of the perfumes and the finding the right balance are easily compromised if the grapes are picked prematurely or harvested too late.

Thus each vine is cured very carefully creating an optimal result with great structure and persistence. The color is a pale straw yellow, clean and luminous. Its bouquet has scents of white flowers as well as typical aromas of Sauvignon blanc including that of the boxwood tree, notes of exotic fruits, especially pineapple and liche fruit. In the mouth it's fresh, mineral, and savory. The location of the vines on the high hills with a soil light in limestone makes this sauvignon particularly special and enjoyable.

SERVING SUGGESTIONS

Perfect for something as simple as a savory or salty appetizer or excellent with fish. It also pairs perfectly with any pasta dish with a lighter sauce such as that with vegetables or white meat.