

SAUVIGNON BLANC 2022



- **Varietà:** Sauvignon 100%
- **Zona di produzione:** BRDA (Snezece, Slovenia)
- **Protezione geografica:** ZGP (origine geografica protetta)
- **Nome del vigneto, superficie:** Podpč – 0,21 ha, Pod hišo – 0,6 ha, Njiva pri Reki – 0,31 ha
- **Esposizione:** sud-est
- **Altitudine:** Podpč 120-130m s.l.m., Pod Hišo 110m s.l.m., Njiva pri Reki 105m s.l.m.
- **Terreno:** Podpč, Pod hišo – opoka (ponca), Njiva pri reki – arenaria
- **Sistema di allevamento:** guyot semplice
- **Densità di impianto:** 6000 ceppi/ha (2,3x0,7m)
- **Età dei vigneti:** Podpč – 30 anni, Pod hišo – 10 anni, Pri Reki – 20 anni
- **Produzione per pianta/ettaro:** 1,2 kg/7000 kg
- **Vendemmia:** manuale; 31 agosto e 3 settembre 2022

VINIFICAZIONE

- **Diraspapigiatura**
- **Macerazione pellicolare:** 6 ore
- **Lieviti:** inoculo di lieviti indigeni e selezionati
- **Maturazione:** contenitori in acciaio inox, 7 mesi su lieviti fini
- **Fermentazione malolattica:** svolta parzialmente
- **Coltivazione:** tradizionale, sostenibile
- **Gradazione alcolica:** 14,00 %
- **Acidità totale:** 5,95 g/l
- **Contenuto di zuccheri:** 0,7 g/l
- **Affinamento in bottiglia:** 4-6 mesi
- **Prima annata di imbottigliamento:** 1994
- **Temperatura di servizio:** 12 °C