



CAMPO DELLA CICALA

SAUVIGNON BLANC

Alcool: 14 % vol

Acidita' Totale: 5,5 gr/ lt

Estratto secco: 24 gr/lt

Bottiglie: 0,75 l

Cartoni: 6 bottiglie

Temperatura media di servizio: 12°C

Densità di impianto: 4500 piante per ettaro

Scheda Tecnica:

Età del vigneto: 6 anni

Vendemmia: III° decade di Agosto, a mano in piccoli carri.

Vinificazione: Diraspatura degli acini e pressatura soffice, fermentazione in botti di acciaio.

Affinamento: Su fecce fini con battonage frequenti fino a primavera.

Terreno: Arenaria Gialla

Esposizione: Nord/Est

Altitudine: 180 m. slm

Longevità: Indefinita

Abbinamenti: Cucina di mare.

Giallo dorato lucente e consistente.
Potente frutta tropicale matura, erbe aromatiche tipiche della campagna Marchigiana.
Alcool importante in equilibrio con una bella sapidità.

Note Organolettiche:

VISTA

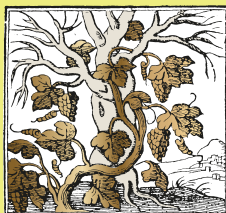
Color giallo brillante

NASO

Olfatto complesso ricorda la frutta tropicale matura in perfetto equilibrio.

IN BOCCA

Il sentore di frutta matura dona al palato un gusto lungo e persistente.



CIGNANO

Via Ada Negri, 50 località Isola di Fano
61034 Fossombrone (Pesaro Urbino) Marche ITALIA
T: +39 0721 727124
E: info@cantinacignano.it

www.cignano.com