



Borgo dei Posseri



Furiel Sauvignon I.G.T. Vigneti delle Dolomiti

Sauvignon Bianco, un vino in crescere, una sfida con il territorio e con i nostri primi passi compiuti sulle tecniche di vinificazione. Lo beviamo riconoscendo immediatamente il varietale, ma anche l'essenza sapido e minerale espressione di queste stupende montagne. Ti lascia pienamente soddisfatto ed appagato.

UVE: Sauvignon B.

PAESE: Italia

REGIONE: Trentino – Alto Adige

SUPERFICIE: 4 Ha – 7000 ceppi/Ha

SESTO IMPIANTO: 2.00x 0.7

ALTITUDINE: 550 m/slm – esposizione sud, sud-ovest

ALLEVAMENTO: cordone speronato

ANNO DI IMPIANTO: 2001

RESA PER ETTARO: 70 q/Ha

VENDEMMIA: fine settembre, eseguita a mano dopo attenta cernita

VINIFICAZIONE: pigiatura soffice con diraspatura, segue fermentazione del mosto in bianco a temperatura controllata.

MATURAZIONE: in acciaio per 7 mesi ed affinamento in bottiglia

GRADO ALCOLICO: 13 %

ESAME ORGANOLETTICO: paglierino, profumo intenso e persistente con note di fiori di sambuco. Sapore pieno, sapido e persistente.

Abbinamenti gastronomici

Grande aperitivo, accompagna egregiamente i piatti di strangolapreti alla trentina. Piatti a base di frutti di mare, crostacei, pesci, come cocktail di scampi, trota bollita, branzino al forno, ma anche vitello tonnato, Grana Padano poco stagionato, knödel.

Temperatura di servizio 10 - 12 °C

Il nome Sauvignon in francese significa "pianta selvatica" e le caratteristiche ampelografiche del vitigno sono simili a quelle di alcune Lambrusche, per tale ragione alcuni ampelografi hanno ipotizzano che la sua zona di origine possa essere il Nord Italia. Il grappolo di Sauvignon è medio piccolo, cilindrico, alato, compatto. L'acino è medio, sferico, talvolta obovale per effetto della compressione tra acini, con buccia spessa e dura di colore verde spesso punteggiata. La polpa è dolce e leggermente aromatica. Talvolta si incontrano mutanti a bacca rossa. Il germogliamento è medio-tardivo, medie la fioritura e l'invaiaura. Predilige gli ambienti con climi freschi e temperati, ove produce una maggiore concentrazione di pirazine che gli conferiscono un caratteristico aroma di sambuco e foglia di pomodoro. Può sopportare un leggero invecchiamento in bottiglia. Tali caratteristiche si esaltano in un ambiente favorevole quale quello del Borgo dei Posseri.

