

# Maso Cantanghel

## VIGNA CANTANGHEL SAUVIGNON BLANC Trentino Doc



### ZONA DI PRODUZIONE

Trentino – Vigna Cantanghel situata in zona collinare Civezzano (500 m s.l.m.)

### TIPOLOGIA DI TERRENO

Argilloso-calcareo con esposizione sud

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot con una resa 80 ql/ha

### UVE

Sauvignon Blanc 100%

### RACCOLTA E VINIFICAZIONE

Vendemmia effettuata interamente a mano in cassette, con macerazione a freddo in pressa orizzontale per circa otto ore e successiva pulitura del mosto per decantazione. La fermentazione avviene in vasche di acciaio ad una temperatura controllata di ca 18 °C. La maturazione avviene in acciaio mantenendo in sospensione le fecce. Successivo affinamento in bottiglia per circa 3 mesi.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino tendente al dorato, con lievi riflessi verdognoli.

Un Sauvignon, nato da una attenta selezione delle uve, ricco ed intenso nel profumo con particolari note floreali.

Di buona struttura e sapidità, lungo nel suo complesso retrogusto.

### ABBINAMENTI

Risotti, primi piatti sostanziosi ed elaborati. Si accompagna bene a piatti di frutti di mare e crostacei.

Grado alcolico: 13,00 %

Temperatura di servizio: 10-12 °C

Disponibile in cartoni da 6 bottiglie da 750 ml.