

# Maso Cantanghel

## VIGNA CANTANGHEL SAUVIGNON BLANC TRENTINO DOC

### TERROIR

Trentino – Vigna Cantanghel situata in zona collinare Civezzano (500 m s.l.m.). Terrero argilloso-calcareo con esposizione sud.

ETÀ DELLE VIGNE: ca. 30 anni

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 quattro ore, successiva pressatura e 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: 13,50 %

POTENZIALE D'INVECCHIAMENTO: più di 10 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 °C

Disponibile in cartoni da 6 bottiglie da 750 ml.



MASO CANTANGHEL S.a.S. di Simoni Federico società agricola  
Via Carlo Sette, 21 | LAVIS (TN)  
TEL. 0461.246353 - [www.masocantanghel.eu](http://www.masocantanghel.eu) - [info@masocantanghel.eu](mailto:info@masocantanghel.eu)

