

Vigna Tratta Sauvignon Trentino DOC

Il terreno, di origine porfirica-dolomitica, ben drenato, garantisce al **Vigna Tratta Sauvignon** una ricchezza aromatica e minerale molto personale.

Le uve, raccolte manualmente, vengono pressate intere in modo soffice, con il minimo contatto con l'ossigeno, dopo aver trascorso qualche ora di macerazione in pressa a basse temperature. La fermentazione del mosto viene condotta in botte grande di acacia, dove il vino rimane sui lieviti fino all'imbottigliamento.

Il **VignaTratta Sauvignon** di Maso Grener vanta un aroma di notevole ricchezza ed intensità che ricorda l'uva spina e il fiore di sambuco, con accenni di foglia di fico e frutta secca. Il ricco sapore include una vivace acidità, con sfumature saporite e minerali, il tutto corredato da un retrogusto elegante e persistente.

VITIGNO

Sauvignon

Età delle viti: 25-35

ZONA DI PRODUZIONE

Vigne di Maso Grener, collocate ad un'altitudine di 320-360 m s.l.m., con esposizione a ovest/sud-ovest.

SUOLO

Terreno di origine porfirica-dolomitica.

ABBINAMENTO

Il Vigna Tratta Sauvignon si abbina con asparagi bianchi, con tartare di tonno o carni bianche, ma anche con molluschi e crostacei. Un vino che per struttura e complessità invita a sperimentare abbinamenti anche inconsueti.

