



**Montecappone**

**MARCHE I.G.T. LA BRECCIA SAUVIGNON**



**VITIGNI**

100% Sauvignon Blanc.

**DESCRIZIONE GENERALE**

Il Sauvignon La Breccia è un vino dotato di grande personalità, minerale ed avvolgente al tempo stesso. Il vigneto insiste su un terroir meraviglioso: una cava naturale di ghiaia situata in collina. La vinificazione è effettuata in acciaio, in assenza di ossigeno lasciando le bucce a contatto con il mosto.

**TERRENO**

Calcareao con alta percentuale di scheletro (55%).

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO**

Controspalliera con potatura a cordone speronato.

**DENSITÀ D'IMPIANTO**

5.500 piante/ha.

**RESA PER PIANTA**

1,3 Kg.

**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO**

In bianco con applicazione della tecnica della riduzione e criomacerazione pellicolare. Segue un affinamento sur-lies per 6-7 mesi circa prima dell'imbottigliamento.

**DATI ANALITICI**

Grado alcol 13% Vol.

**VISTA**

Giallo paglierino luminoso con riflessi verdi.

**OLFATTO**

Molto intenso con richiami evidenti di frutto della passione, pompelmo, salvia.

**GUSTO**

Avvolgente con sensazioni vegetali in ottimo equilibrio tra morbidezza e mineralità.

[www.agbselezione.com](http://www.agbselezione.com)