MONTECAPPONE
MIRIZZI PROPRIETARI VITICOLTORI

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
Calcareo 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.