

TENUTA MADDALENA



Colfiorì Sauvignon IGP

Dall'amore per le nostre terre nasce il Sauvignon Colfiorì, nettare che racchiude in sé tutte le migliori e tipiche caratteristiche di questo vitigno, di grande personalità, dal colore giallo paglierino, dai profumi delicati e persistenti di foglia verde e frutta esotica. Selezione in vigna delle uve meno esposte al sole, per ottenere un bianco di vanto riservato a quanti vogliono davvero un vino unico nel suo genere. Si riconoscono le tipiche caratteristiche del vitigno, accentuate dalla forte mineralità che gli viene trasferita dal terreno delle colline moreniche dove sono ubicati i nostri vigneti.

VINIFICAZIONE

L'uva sana viene raccolta a mano con un giusto equilibrio acidico zuccherino, in cassette del peso di 15 Kg.

Dopo una macerazione a freddo di 24 ore in cella frigo per trasferire tutto il corredo aromatico dalla buccia alla polpa, si procede alla diraspatura e poi alla pressatura soffice delle bucce e la pulizia dei mosti per naturale decantazione statica.

La fermentazione alcolica inizia a 14° C a carico di lieviti presenti sulle bucce per imprimere la tipicità del vitigno. In seguito, selezionati dall'azienda, alla temperatura di 16-18° C, per rendere più complessi, intensi e persistenti i profumi, il gusto più ampio e pieno.

Affinamento esclusivamente in serbatoi di acciaio dove il vino rimane strettamente in sur lies con i lieviti per 5 mesi; 30 giorni in bottiglia precedono la commercializzazione.

Il vino viene imbottigliato a partire dal mese di marzo.

Alcool: 12,50 % vol

Zuccheri: 3,7 g/l

Acidità Totale: 6 gr/l

Ph: 3,22

Estratto Secco: 26,5

Zona di produzione: Volta Mantovana

Vendemmia: Fine agosto con uve sane

Vitigni: 100 % Sauvignon

Sistema d'allevamento: Archetto semplice

Produzione: 90 ql per ha

DEGUSTAZIONE

È un vino nobile, armonico, dal profumo intenso ed elegante, con note verdi e fruttate. Di colore giallo paglierino con lievi riflessi verdi. Aroma varietale elegante che ricorda direttamente il profumo dell'uva, con sensazioni vegetali di ortica e peperone giallo, intenso, penetrante, molto persistente, con note di frutto della passione, pompelmo rosa e salvia. Fine e complesso dalle sfumature agrumate. In bocca l'armonia e la lunghezza sono esaltate da nette sensazioni di frutto, con retrogusto vivo e persistente.

Questo Sauvignon si sposa perfettamente con antipasti di pesce, primi piatti dai sapori delicati come risotto allo zafferano o tagliatelle al tartufo ma anche con carni bianche e pesce al forno.

Temperatura di servizio consigliata 10 - 12°C



TENUTA MADDALENA

Strada Tibassi 12
Volta Mantovana 46049 (MN) Italy
www.tenutamaddalena.it
info@tenutamaddalena.it