



Piemonte DOC Sauvignon

RELAIS BIANC

LE TERRE BIANCHE DI COCCONATO

A Cocconato, i grandi banchi di argille e sabbie gialle di buona parte della provincia astigiana cedono il passo a banchi di gesso e terreno calcareo con marne bianche e tenere che si disgregano al sole rendendo la terra chiara. Questi terreni così originati sono tradizionalmente riservati ai vigneti di uve rosse perché danno vini di grande forza ed eleganza. È stato quindi sorprendente scoprire che qui i vini bianchi diventano sapidi, intensi, molto profumati e longevi. Coltiviamo da anni questa uva internazionale che ha dimostrato di adattarsi molto bene ai terreni calcarei del Bricco della Pieve.

VIGNETO

Varietà: Sauvignon Blanc

Vigneto: Bricco della Pieve, Cocconato

Altitudine: 330 metri s.l.m.

Terreno: Calcareo con marne bianche

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Esposizione: Ovest

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La fermentazione del nostro Sauvignon è preceduta da una macerazione dell'uva pigiata a 10°C e seguita dalla fermentazione del mosto illimpidito a freddo. Il vino rimane "sur lie" per 10 mesi in tini di acciaio prima dell'imbottigliamento.

VINO

Questo Sauvignon manifesta appieno il carattere del territorio in termini di profumi e gusto, senza cedere agli eccessi varietali dell'uva che lo rendono riconoscibile e, seppur vinificato in purezza, non mostra appunto quegli intensi aromi di verde. Per contro la sua riconoscibilità è data dai sentori di albicocca, ananas, legno di rosa, uva spina, iris, menta fresca e scorza d'agrume. Al gusto dà il suo meglio con una cremosità supportata dalla freschezza dell'acidità equilibrata e dalla sapidità tipica dei terreni d'origine. Non affinato in legno, il vino esprime il suo carattere migliore in due o tre anni dall'imbottigliamento.

