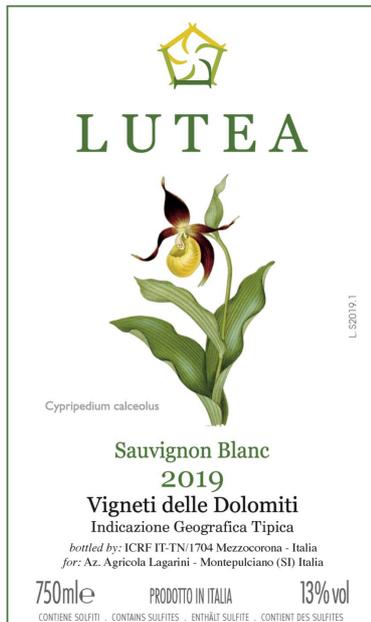


# LUTEA SAUVIGNON BLANC



Il Lutea Sauvignon Blanc IGT - Vigneti delle Dolomiti nasce da un vigneto coltivato a Spormaggiore e Vigo di Ton in Trentino - IT - ed e' il frutto della convinzione che un simile territorio si distingua per essere dotato di un particolare terroir. Le caratteristiche intrinseche del suolo e la particolarità del clima garantiscono la produzione di vini di particolare intensità ed eleganza.

**C:** giallo paglierino con riflessi verdognoli.

**N:** spicca una nota chiaramente aromatica di foglia di pomodoro, fiori di sambuco, lime, biancospino, frutto della passione e salvia.

**B:** conferma la complessità riscontrata al naso con l'aggiunta di una piacevolissima nota sapida accompagnata da pesca bianca, mela verde ed ortica. Ottimo il retrogusto agrumato e decisamente persistente.

Ideale come aperitivo o con frutti di mare, soprattutto ostriche, si accompagna egregiamente ad asparagi e zuppe di legumi e verdure.

Lutea Sauvignon Blanc IGT - Vigneti delle Dolomiti comes from a vineyard cultivated in Spormaggiore and Vigo di Ton in Trentino - IT - and is the result of the belief that each territory is distinct because it is endowed with a particular terroir. The intrinsic characteristics of the soil and the distinctiveness of the climate guarantee the production of wines of particular intensity and elegance.

**C:** straw yellow with greenish hues

**N:** distinct aromatic notes of tomato leaf, elderflower, lime, hawthorn, passion fruit and sage.

**B:** confirms the complexity found on the nose with the addition of a very pleasant savory note accompanied by white peach, green apple and nettle. Excellent citrus finish and decisively persistent.

Shines as an aperitif or with seafood, especially oysters. It also pairs well with asparagus, and legume and vegetable soups.

**Descrizione:** Sauvignon Blanc - Vigneti delle Dolomiti IGT -

**Varietà:** Sauvignon Blanc 100%

**Tipologia:** Vino bianco secco

**Territorio:** Spormaggiore e Vigo di Ton - Val di Non - Trentino - Italia

**Altitudine:** 450-475 mt. slm, media collina

**Sottozona e nome vigneto:** Fontanelle, Pianta Alta

**Tipo di terreno:** argilloso

**Forma di allevamento:** spalliera con potatura a guyot

**Esposizione - orientamento filari:** Ovest - sistemazione a ritocchino

**Anno d'impianto:** 2006-2009

**Sesti e densità d'impianto:** 1,80 x 0,70 mt. - 7500 ceppi ad ettaro

**Superficie vigneto - età delle viti:** 1,20 ha - 10 - 15 anni

**Metodo di coltivazione e difesa:** biologico certificato

**Metodo ed epoca di raccolta:** selezione grappoli e raccolta manuale in cassetine a fine settembre

**Resa per ettaro e per ceppo:** 90 q.li/ha - 60 h.li/ha, 1,20 kg/ceppo

**Diraspatura e pigiatura:** diraspatura

**Macerazione:** pellicolare a freddo per 10-15 ore

**Pressatura:** soffice e delicata

**Durata e Temperatura di fermentazione:** 15-20 gg. a 16 gradi C. in acciaio inox

**Lieviti:** selezionati

**Fermentazione malolattica:** non svolta

**Maturazione:** sulle fecce fini per 6 mesi in acciaio inox

**Affinamento in Bottiglia:** 2 - 4 mesi

**Filtrazione e Imbottigliamento:** Febbraio - Marzo

**Bottiglie prodotte:** 5000

**Prima vendemmia e annate prodotte:** 2013 - tutte le annate sono state prodotte

**Description:** Sauvignon Blanc - Vigneti delle Dolomiti IGT -

**Varietal:** Sauvignon Blanc 100%

**Wine type:** Dry white wine

**Terroir:** Spormaggiore and Vigo di Ton - Val di Non - Trentino - Italia

**Elevation:** 450-475 mt. slm, mid hills

**Cru' and Vineyard name:** Fontanelle, Pianta Alta

**Soil type:** clay

**Training method:** single guyot

**Exposition - row orientation:** West - ritocchino

**Year of planting:** 2006-2009

**Spacing and Plant density:** 1,80 x 0,70 mt. - 7500 plants per hectare

**Vineyard size - age of the vines:** 1,20 ha - 10 - 15 years

**Cultivation method and defense:** certified organic

**Harvest method:** grape selection and manual harvest in small crates at the end of September

**Yield per hectare and per plant:** 90 q.li/ha - 60 h.li/ha, 1,20 kg/plant

**Destemming and Pressing:** destemming

**Maceration:** cold maceration for 10-15 hours

**Pressing:** soft and delicate

**Duration and Temperature of fermentation:** 15-20 gg. a 16 degree C. in stainless steel tank

**Yeast:** selected

**Malolactic fermentation:** none

**Aging:** on the lees for 6 months in stainless steel tank

**Refinement in the bottle:** 2 - 4 months

**Filtration and bottling:** February - March

**Bottle production:** 5000

**First harvest and year produced:** 2013 - all vintages have been produced

## Dati Tecnici

**Grado Alcolico:** 13,00% Vol.

**Acidità Totale:** 6,5 g/l

**pH:** 3,1 - 3,2

**Temperatura di servizio:** 8 - 12 gradi C.

**Miglior picco evolutivo:** 2 - 3 anni

**Tenuta all'invecchiamento:** 4 - 6 anni

## Technical Data

**Alcohol Grade:** 13,00% Vol.

**Total Acidity:** 6,5 g/l

**pH:** 3,1 - 3,2

**Serving temperature:** 8 - 12 degrees C.

**Best evolutionary peak:** 2 - 3 years

**Aging Potential:** 4 - 6 years