



DENOMINAZIONE: **PAXA SAUVIGNON VENETO IGT**

**STORIA DEL VINO:** Paxa Sauvignon viene prodotto dall'annata 2011. L'assemblaggio è frutto di un'attenta selezione delle principali aree produttive dei Colli Orientali Veneti. Le uve vengono raccolte a basse temperature e mantenute in macerazione a freddo per circa 7 giorni. Dopo la spremitura il mosto fermenta a temperature non superiori a 14°C per tutta la durata della Vinificazione che dura circa 20-30 giorni. Permane sui lieviti per oltre 3 mesi con continui batonage i quali permettono al vino di mantenere inalterati i suoi profumi e di arrivare in modo naturale alla pulizia del vino. Dopo l'assemblaggio il vino riposa per un mese in vasca prima dell'imbottigliamento. Esso si presenta con un colore giallo paglierino con riflessi verdi. Al palato spicca la sua acidità, note di fiori bianchi e peperone, seguite da note minerali tipiche delle aree vocate di produzione.



In relazione all'andamento stagionale e all'annata, e le uve nell'area geografica vengono raccolte tra la prima e la seconda decade di Settembre. Dopo la macerazione e la fermentazione alcolica permangono nei lieviti per oltre 3 mesi. Non effettua la malolattica durante la maturazione. Il vino viene imbottigliato e affinato per circa 1-2 mesi prima dell'immissione sul mercato.

**UVAGGIO:** Sauvignon (100%)

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 12,0% - 12,5% (in relazione all'annata)

**ZONA DI PRODUZIONE:** Collina – altitudine 50 mt. s.l.m – 100 mt. s.l.m

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot

**RESA PER ETTARO:** Non superiore a 90 quintali/ettaro.

**BOTTIGLIA:** Borgognotta: 75 cl

**COLORE:** Giallo paglierino con riflessi verdi

**GASTRONOMIA:** Si accompagna ottimamente con primi e secondi piatti di pesce, formaggi morbidi e antipasti estivi.