

# Furiel

## SAUVIGNON BIANCO

  
Borgo dei Posseri

*Sauvignon Bianco, un vino in crescere, una sfida con il territorio e con i nostri primi passi compiuti sulle tecniche di vinificazione. Lo beviamo riconoscendo immediatamente il varietale, ma anche l'essenza sapido e minerale espressione di queste stupende montagne. Ti lascia pienamente soddisfatto ed appagato.*

Il nome Sauvignon in francese significa “pianta selvatica” e le caratteristiche ampelografiche del vitigno sono simili a quelle di alcune Lambrusche, per tale ragione alcuni ampelografi hanno ipotizzato che la sua zona di origine possa essere il Nord Italia. Il grappolo di Sauvignon è medio piccolo, cilindrico, alato, compatto. L'acino è medio, sferico, talvolta obovale per effetto della compressione tra acini, con buccia spessa e dura di colore verde spesso punteggiata. La polpa è dolce e leggermente aromatica. Talvolta si incontrano mutanti a bacca rossa. Il germogliamento è medio-tardivo, media la fioritura e l'invaiaura. Predilige gli ambienti con climi freschi e temperati, ove produce una maggiore concentrazione di pirazine che gli conferiscono un caratteristico aroma di sambuco e foglia di pomodoro. Può sopportare un leggero invecchiamento in bottiglia. Tali caratteristiche si esaltano in un ambiente favorevole quale del Borgo dei Posseri.

### Caratteristiche

Uve	Sauvignon Blanc
Paese	Italia
Regione	Trentino-Alto Adige
Superficie	4Ha-7000 ceppi/Ha
Sesto impianto	2.00 x 0.7
Altitudine	550 m/slm-esposizione sud, sud-ovest
Allevamento	Guyot
Anno di impianto	2001
Resa per ettaro	70- q/Ha
Vendemmia	Fine settembre, a mano dopo attenta cernita
Vinificazione	Pigiature soffici con diraspatura, segue fermentazione del mosto in bianco a temperatura controllata
Maturazione	In acciaio per 7 mesi ed affinamento in bottiglia
Grado alcolico	13%
Esame organolettico	Paglierino, profumo intenso e persistente con note di fiori di sambuco. Sapore pieno, sapido e persistente
Temperatura di servizio	10-12 C

### Abbinamenti enogastronomici

Grande aperitivo, accompagna egregiamente i piatti di strangolapreti alla trentina. Piatti a base di frutti di mare, crostacei, pesci, come cocktail di scampi, trota bollita, branzino al forno, ma anche vitello tonnato, Grana Padano poco stagionato, Knodel.

