

PIERA
MARTELOZZO
1899



PIETRA DI



SAUVIGNON I.G.T. delle Venezie

UVE: Sauvignon Blanc

ZONA DI PRODUZIONE: Zona delle Tre Venezie

ALTITUDINE: 200 metri s.l.m

TIPOLOGIA DEL TERRENO: Sassi alluvionali, misti a ghiaia e sabbia

SISTEMA DI IMPIANTO: Guyot

DENSITÀ DELL'IMPIANTO: 4800 piante per ettaro

EPOCA DI VENDEMMIA: Prima decade di settembre

GRADO ALCOLICO: 12 % vol

RESIDUO ZUCCHERINO: 6 g/ lit

ACIDITÀ TOTALE: 5,8 g/ lit

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8° - 10° C

BICCHIERE CONSIGLIATO: Bicchiere a calice

DURATA: Tre anni

FORMATO (ml): 750

SCHEDA TECNICA

L'uva viene sottoposta a soffice pigiatura con una leggera criomacerazione per circa 24 ore per aumentarne il profilo aromatico. La fermentazione del mosto avviene ad una temperatura controllata di 17° - 18°C. Per una più importante composizione aromatica, il vino viene asciato sul deposito fine per circa sei mesi a una temperatura di 12° - 13°C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Antipasti elaborati a base di pesce, insalate di mare, pesci pregiati bolliti o al cartoccio, piatti a base di uova. Ottimo anche con gli asparagi.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore giallo paglierino luminoso con sfumature verdognole. Profilo olfattivo molto personalizzato con sentori vegetali evidenti di salvia, note di peperone e foglia di pomodoro accompagnate da profumo di albicocca, frutta esotica e pompelmo. Sapore grasso e invitante, decisamente aromatico con una continuità naso bocca infinita.



Piera Martellozzo S.p.A.
Via Pordenone, 33
33080 San Quirino (PN)

Tel. + 39 0434 963 100
Fax. + 39 0434 963 115
www.pieramartellozzo.it