

SOTTOVENTO



Rubicone IGT Sauvignon Blanc

UVAGGIO

Sauvignon Blanc

LOCALIZZAZIONE DEI VIGNETI

Modigliana

ALTITUDINE

390 m s.l.m.

SUOLI

Marne e arenarie calcaree con tessitura franco sabbiosa.

CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

Vigneti piantati nel 1989, allevati ad alberello.

Sottovento è un Sauvignon Blanc che rappresenta appieno il territorio di Modigliana e incarna l'essenza del terroir che lo ha generato grazie ai vitigni piantati nel 1989. L'etichetta è una piccola opera d'arte come il vino che rappresenta: pennellate di acquerello, leggere e vivaci come la brezza marina che soffia sulle colline di Modigliana e accarezza il vigneto, inebriandolo di profumi mediterranei.

VENDEMMIA

Seconda decade di settembre, raccolta a mano da singolo vigneto.

VINIFICAZIONE

Fermentazione alcolica in barrique.

AFFINAMENTO

Affinamento di 9 mesi nel legno piccolo e minimo 9 mesi in bottiglia.

ALCOL 12,5%

