



<b>Nome:</b>	<b>Cascari</b>
<b>Denominazione:</b>	Sauvignon IGP Vigneti delle Dolomiti “Collina Zinzèle”
<b>Vitigno:</b>	Sauvignon 100%
<b>Sistema di coltura:</b>	A filare intensivo con potatura a Guyot. (N. 9.730 piante per ettaro).
<b>Cenni storici sul vigneto:</b>	Nel 1991, dopo la bonifica di un antico vigneto a terrazze, venne ripristinato il terreno secondo il declivio montano e con tecnica innovativa è stata realizzata la “Collina Zinzèle” dai filari bassi, disposti nel senso della massima pendenza, ad alta densità con lo scopo di ottenere una bassa resa per vite ed una elevata qualità delle uve.
<b>Produzione:</b>	50 hl. per ettaro.
<b>Luogo di produzione:</b>	Vigneto “Collina Zinzèle”. (Loc. Sano Comune di Mori -Tn-).
<b>Vinificazione:</b>	Fermentazione parziale in bianco (senza bucce) con successivo taglio di mosto fiore macerato (con bucce), tutti rigorosamente a temperatura controllata.
<b>Caratteristiche organolettiche:</b>	
<b>Colore:</b>	Paglierino chiaro con leggeri riflessi verdognoli.
<b>Profumo:</b>	Sentori vari di frutta e verde: agrumi, fico, frutta tropicale, sambuco e ortica.
<b>Sapore:</b>	Morbido, delicato, armonioso con sensazioni caratteristiche di frutta che ricorda l’uva di base.
<b>Tenuta all’invecchiamento:</b>	2 - 4 anni.
<b>Temperatura di servizio:</b>	10° - 11° C.
<b>Da servire:</b>	Con antipasti, primi piatti marinari, pesce e crostacei.