

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Elizabeth Spencer

NOME DEL VINO

EXS Sauvignon Blanc North Coast

DENOMINAZIONE

North Coast

CLASSIFICAZIONE

-

ANNATA IN COMMERCIO

REGIONE DI PROVENIENZA

TIPOLOGIA

Bianchi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Contea di Mentocino

VINIFICAZIONE

Le uve dei singoli vigneti vengono fatte fermentare in lotti individuali per preservare le caratteristiche uniche di ciascun sito. Ogni lotto fermenta per 20 giorni, a temperature fresche, in acciaio inox con permanenza sui lieviti. Questo metodo, di separazione delle uve, consente di definire i singoli caratteri varietali e di terroir che poi vanno a comporre la miscela finale.

AFFINAMENTO

Mix di vasca e botte di rovere neutro per 6 mesi.

VITIGNO/I

100% Sauvignon Blanc

ALLEVAMENTO

ESPOSIZIONE

Varie

ALTITUDINE

Varie

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO

Varie

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Regioni fresche con terreni di origine vulcanica. Notevoli escursioni termiche tra le ore diurne e quelle notturne

EPOCA DI VENDEMMIA

Agosto, inizi settembre.

ETTARI VITATI

RESA PER ETTARO

15.000/16.000 Kg/ha.

ENOLOGO/CONSULENTE

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

14,3% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

12°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

-

QUANTITÁ PER CARTONE

CODICE SAP

E9019