

ZASS



Sangue francese in una vena di gesso

denominazione

Colli Bolognesi DOC Sauvignon blanc

anno

2020

grado alcolico

12,5% vol

blend

100%

sauvignon blanc

terreno

terreni argillosi rossi
con scheletro e
venature di gesso

esposizione

nord est - est

altitudine

150/180 slm

vinificazione

Pressatura da uva intera,
stabulazione, fermentazione in
acciaio; il 50% del vino matura in
barrique di rovere francese, di secondo
o terzo passaggio, per 12-18 mesi.

età media viti

15
anni

produzione annuale

1300 bottiglie

prodotto dal

2018

note sull'annata

Il 2020 ha avuto un
inverno mite, seguito da
una primavera soleggiata
e piogge ben distribuite.
Nonostante le alte
temperature in agosto, è
stata un annata
equilibrata. La raccolta è
avvenuta a mano a fine
agosto.

note degustative

vista: giallo paglierino,
brillante.

olfatto: frutto della
passione, miele, timo,
liquirizia, note
fumé e minerali.

gusto: perfettamente
corrispondente all'olfatto.