



## SAUVIGNON BLANC

Il nome **DS** deriva dalle iniziali del cognome **De Stefani**, famiglia che da cinque generazioni produce vini Premium in Veneto, Italia. "**Tra Mari e Monti**" rappresenta il vero significato di questi vini, accuratamente prodotti in Veneto tra il Mar Adriatico e le Dolomiti, dove il microclima è perfetto per la crescita e maturazione delle uve.

**DS Sauvignon Blanc** presenta un colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso un profumo elegante con note di mango, muschio e sambuco. È dotato di una buona mineralità, freschezza e spiccata acidità. È ideale per accompagnare le linguine al pesto, le verdure, in particolare gli asparagi e i formaggi freschi. Sugeriamo di servire a 8-10°C.



### SCHEDA TECNICA

**DENOMINAZIONE VINO:** Veneto IGT.

**UVE:** 100% Sauvignon Blanc.

**ZONA DI PRODUZIONE:** nord-est Italia.

**TERRENO:** alluvionale, molto ricco di argilla.

**CLIMA:** mite, con poche piogge e temperature estive alte che permettono una perfetta maturazione dell'uva.

**DENSITA' DEGLI IMPIANTI E FORMA DI ALLEVAMENTO:** 4.000-8.400 viti per ettaro allevate a guyot.

**GESTIONE DEL VIGNETO:** per ottenere la perfetta maturazione delle uve, oltre alle normali pratiche colturali, vengono eseguite delle cimature estive e delle attente defogliazioni. Inoltre, la resa è molto bassa per produrre uva ricca di corpo e aroma.

**VENDEMMIA:** inizio di Settembre, quando le uve hanno raggiunto una maturazione eccellente mantenendo un buon livello di acidità.

**VINIFICAZIONE:** diraspa-pigiatura, pressatura soffice, decantazione a freddo del mosto e fermentazione svolta esclusivamente con lieviti indigeni in serbatoi di acciaio inox a 18°C. Poi il vino si affina per svariati mesi sui propri lieviti in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. I lieviti sono mescolati frequentemente per elevare lo spessore organolettico e l'armonia del vino.

**ALCOL:** 12,5% vol.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso un profumo elegante con note di mango, muschio e sambuco. È dotato di una buona mineralità, freschezza e spiccata acidità.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8-10°C.

**ABBINAMENTO GASTRONOMICO:** per accompagnare le linguine al pesto, le verdure, in particolare gli asparagi e i formaggi freschi.

**CONSERVAZIONE:** in un luogo fresco e buio, conservando la bottiglia in posizione orizzontale. La sua struttura e complessità permettono al vino di migliorare nel tempo durante la maturazione in bottiglia, che può protrarsi fino a 10 anni, raggiungendo il suo picco qualitativo dopo 3-5 anni dalla vendemmia.

**CAPACITA' DELLA BOTTIGLIA:** 750 ml.

**DIMENSIONE BOTTIGLIA** (diametro x altezza): 80 x 300 mm.

**PESO BOTTIGLIA E CARTONE** (pieno): 1,25 kg/bt, 7,80 kg/ca.

**BOTTIGLIE PER CARTONE:** 6.

**CARTONI E BT PER PALLET:** 6 strati da 19 ct, pari a 114 ct per pallet, 684 bt.

**DIMENSIONE CARTONE** (lunghezza x larghezza x altezza): 246x 175x305.

DE STEFANI Azienda Agricola

Via Cadorna, 92 – 30020 Fossalta di Piave (Venezia) – Veneto - Italia  
Tel. +39 0421 67502 – E-mail: info@de-stefani.it – www.de-stefani.it