



Mancassola

## 'ONEIRO

Sauvignon Blanc Colli Berici DOC

---

### INFORMAZIONI TECNICHE

**Area produttiva**

Veneto – Colli Berici di Lonigo, Vicenza

**Tipologia di terreno**

Rocce sedimentarie

**Vitigno**

Sauvignon Blanc

**Sistema di allevamento**

Guyot

**Periodo di vendemmia**

Prima settimana di settembre

**Vinificazione**

Le uve vengono raccolte manualmente in cassette, con cernita dei grappoli migliori, nelle prime ore del mattino. Le cassette vengono portate in locale termoregolato alla temperatura di 6-8° C dove sostano fino al giorno successivo. Segue una leggera pressatura delle uve intere e fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata di 16-18° C. La maturazione avviene per 9-10 mesi con successivo imbottigliamento e affinamento in bottiglia.

### CARATTERISTICHE ANALITICHE

**Alcool svolto**

12% vol.

**Residuo zuccherino**

2,5 gr/lit

**Acidità totale**

5,5 gr/lit

### ESAME ORGANOLETTICO

**Caratteristiche sensoriali**

Colore giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli. Al naso un mosaico di profumi fruttati di melone, pompelmo rosa e pesca bianca e frutto della passione accompagnati a note pronunciate di salvia, ortica e foglia di pomodoro. Al palato la corrispondenza con le note olfattive è impeccabile; ampio con buona acidità che dona freschezza il finale è intenso e persistente.

**Temperatura di servizio**

8-10 °C

**Abbinamento**

Ottimo come aperitivo. Si abbina bene con pesce, frittate alle erbe, ottimo con prosciutto e melone.

**Bottiglia**

750 ml

