



ACQUISTATO IL .....

"Bisù" Sauvignon Trentino DOC 2019

2019

## Sauvignon dai caratteri singolari



Bisù è un Sauvignon dai caratteri singolari. Il giusto connubio di ricchezza aromatica e persistenza gustativa. La vigna da cui provengono le uve in questo caso è un appezzamento collocato nel comune di Altavalle, a 602 metri sul livello del mare che gode di un microclima caldo e asciutto, particolarmente favorevole alla coltivazione del Sauvignon. Il terreno qui è di natura vulcanica, drenante e ricco di minerali, favorisce la componente "fumè" del vino. Raccolta manuale nella seconda decade di settembre, le uve vengono inizialmente pressate in maniera soffice in atmosfera inerte. Il mosto ottenuto viene chiarificato per mezzo di una decantazione statica e successivamente viene avviato alla fase di fermentazione, a temperatura controllata, in serbatoi d'acciaio inox. Al termine di questa fase, il vino affina sui propri lieviti per un periodo di circa 8 mesi in tonnaux di rovere francese di secondo e terzo passaggio. Dopo l'imbottigliamento, poi, il vino matura ulteriormente in cantina per altri 6 mesi prima della commercializzazione. Giallo paglierino brillante, questo Bisù è un bianco dal delicato profumo di fiori di sambuco, litchi, mango e frutta esotica. In bocca risulta piacevolmente bevibile e fresco. Quasi dissetante. Vino dalla personalità schietta e decisa tipica della montagna, si presta come aperitivo. Sulla tavola, invece, richiede piatti dal sapore deciso. Ottimo con pesci grassi e preparazioni delicatamente speziate.

Corvée è un progetto vitivinicolo che parla della Val di Cembra, valorizzando le specificità di uve ricche di carattere, coltivate con fatica, strappando terreno alla montagna, con terrazzamenti sostenuti da muri a secco. Pochi soci, quattro per la precisione, tanta dedizione e un'idea comune, quella di realizzare grandi vini di montagna. Per farlo, in cantina (e prima ancora in vigna) si uniscono le conoscenze della tradizione alle più moderne tecniche di vinificazione. Il tutto per valorizzare al meglio quello che la natura è in grado di donare. Müller-Thurgau, Pinot grigio, Pinot bianco, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Gewürztraminer, Riesling renano, Pinot nero, Lagrein, Schiava sono le varietà coltivate, ognuna a una diversa altezza. Nascono così le linee dei vini "strutturati di rilievo", tra i 400 e i 500 metri, le bollicine d'altura, i Trento Doc, tra i 500 e i 600 metri e gli "eleganti di alta quota", tra i 600 e i 700 metri.

### La Vigna

<b>Terreno</b>	Franco - Sabbioso con buona dotazione di argilla
<b>Esposizione</b>	Sud, Sud-est
<b>Allevamento</b>	Guyot semplice unilaterale e pergola
<b>Densità imp.</b>	5500

### Il Vino

<b>Tipologia</b>	Vino bianco fermo
<b>Provenienza</b>	Trentino Alto Adige
<b>Uve</b>	Sauvignon

**Gradazione** 12,5% vol

**Temp. Servizio** 12 gradi

**Quando Berlo** entro 3 anni

**Abbinamento** Aperitivi, Menù di pesce

**Vinificazione** Raccolta manuale, diraspatura, fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox, affinamento sulle lisi per 8 mesi circa, invecchiamento in bottiglia per 6 mesi.

**Sensazioni** Giusto connubio di ricchezza aromatica e persistenza gustativa. Vino delicato con profumo di fiori di sambuco, litchi, mango e frutta esotica in genere.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.