



ACQUISTATO IL .....

"Arjent" Sauvignon Blanc Trentino DOC

2019

## La piacevole aromaticità del Sauvignon Blanc



Svinando®

Sopra Trento, questo in pochi lo sanno, nell'antichità c'erano delle miniere di argento. Il nome Arjent fa riferimento proprio a questo. Si tratta di un Sauvignon Blanc in purezza, prodotto con uve provenienti dagli appezzamenti più bassi. La vendemmia inizia nel momento in cui i grappoli hanno raggiunto una colorazione verde e lo zucchero contenuto negli acini ha raggiunto un livello ben preciso. Solo a quel punto, infatti, l'uva è in grado di cedere al suo succo la tipica aromaticità. Nel bicchiere si presenta di un bel colore giallo paglierino. Il naso è dominato dalle note tipicamente varietali. Ricorda il fico maturo, i fiori di sambuco e, soprattutto, le foglie di pomodoro. Fresco e sincero è anche all'assaggio. Di buona struttura ed equilibrio, è un vino dotato di grandissima persistenza. Uno di quei calici che vanno sempre abbinati a piatti importanti, saporiti. La cucina speziata o leggermente piccante, ad esempio, va a nozze con questo bel vino.

Una bella storia, quella di Concilio. Azienda nata nel 1972, frutto dell'unione della cantina Grigolli con la ditta Boschi e Gamberoni, e, dal 1990, anche della Cantina Sociale di Trento. Quest'ultima dal 2018 è di fatto la proprietaria dell'azienda e controlla l'intero ciclo, dalla campagna alla commercializzazione dei prodotti su tutti i mercati del mondo. Una storia di bella cooperazione, quindi. Abbastanza tipica per il Trentino. Ampia e variegata è la sua produzione che comprende tutti i grandi classici del territorio. Dai bianchi e rossi da uve internazionali e autoctone, alle eccellenti bollicine metodo classico. Etichette premiate dalla critica e, cosa ancora più importante, anche da tanti consumatori appassionati.

### La Vigna

<b>Terreno</b>	Terreni ricchi di ghiaia
<b>Esposizione</b>	Ovest, 400m slm
<b>Allevamento</b>	Guyot e Pergola trentina
<b>Densità imp.</b>	4.000 ceppi per ettaro

### Il Vino

<b>Tipologia</b>	Vino bianco fermo
<b>Provenienza</b>	Trentino
<b>Uve</b>	Sauvignon 100%

**Gradazione** 12,5% vol

**Temp. Servizio** 14°

**Quando Berlo** Entro 24 mesi da oggi

**Abbinamento** Tartare di tonno su lettino di pesto rucola e menta

**Vinificazione** Breve macerazione delle uve raffreddate e diraspate, segue la pigiatura.

**Sensazioni** Colore giallo paglierino, all'olfatto è tipicamente varietale, ricorda il fico maturo, i fiori di sambuco e le foglie di pomodoro, più o meno prevalenti in ragione all'annata e all'affinamento in vetro. Di sapore caratteristico, se ne apprezzano la struttura e la persistenza.

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

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821