

Altire

IGT Maremma

Sauvignon


Poggioargentiera



Uvaggio: Sauvignon 100%

Vigneto: di quindici anni di età, situato su un'altipiano tra Pitigliano e Sorano a circa 400 metri slm.

Vinificazione: fermentazione e affinamento in acciaio

Note: grande freschezza al naso, con note esotiche, agrumate, dove prevale il pompelmo rosa; in bocca conferma la freschezza, ma si fa anche pieno e cremoso, tornando all'agrumato nel finale lungo e pulito. Un vino non banale, dall'acidità importante derivante dal suolo tufaceo e dall'altitudine..

Il Sauvignon non è certo un uva maremmana, ma da parecchi anni è coltivata a Pitigliano, dove a volte prende parte al blend che forma il Bianco di Pitigliano (insieme al Trebbiano e altre uve). Il fatto è, che in questo territorio sembra veramente trovarsi a suo agio: **terreni tufacei** di origine vulcanica, per l'acidità e la mineralità, **altitudine** e escursione termica per la freschezza e fragranza dei profumi. Il tutto inserito in un **clima mediterraneo**, soleggiato e asciutto. Mettetelo alla prova con dei Sauvignon di pari livello provenienti da altre parti di Italia e scopritene le differenze.

Grape: Sauvignon blanc 100%

Vineyards: single vineyard from Pitigliano area, 400 m ASL on Tufo rock.

Vinification: fermented and matured in stainless steel

Notes: very intense nose of grapefruit, stone fruit, mandarine, some vegetal notes too. At the palate is rich, bone dry, with flavours of tropical fruits, citrus, mineral and stony notes and a long, refreshing finish.

*Why a Sauvignon in the Mediterranean area of Maremma? Because Sauvignon vines were planted here years ago, to supplement with more complex flavours the otherwise rather neutral Trebbiano (Ugni Blanc) that makes the backbone of the local wine "Bianco di Pitigliano". This seems to be a very favourable area for the Sauvignon: **high altitude** (400/500 m ASL) for freshness and pureness of flavours, **Mediterranean sun and dry climate** for more ripe fruit and less vegetal notes, **tufo rock** soils for minerality and acidity. Try it in comparison with Sauvignon from other areas and note the differences. Drink it now, but can keep for 3/4 years.*

