

MAKIA

SAUVIGNON BLANC



CARATTERISTICHE DEL TERROIR

Varietà: 100% sauvignon blanc.
Origine: Makia Estate (100 ha).
Zona di produzione: Vista Flores, Valle de Uco, Mendoza, Argentina.
Altitudine: 1250 metri s.l.m.
Esposizione: est-ovest.
Densità impianti: 9000 piante/ha.
Sistema allevamento: guyot.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Resa per ettaro: 90 q/ha.
Epoca vendemmia: marzo.
Conduzione vendemmia: manuale.
Durata fermentazione: 10 giorni a temperatura controllata.
Macerazione sulle bucce: 12-24 ore.
Contenitori affinamento: tank d'acciaio.
Durata affinamento: 8 mesi.
Affinamento in bottiglia: 2 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: colore giallo paglierino.
Profumi: offre al naso un bouquet floreale con sentori di frutta esotica.
Gusto in bocca: in bocca è caldo, asciutto, elegante e di buona persistenza.



ARGENTINA Ruta provincial n°94, Vista Flores, Tunuyán, CP 5565, Mendoza.

ITALY Via G. Marinelli 97, 47023, Cesena (Fc).

EMAIL | WEB

info@makiaestate.com | www.makiaestate.com