



Sauvignon Blanc Delta Wine

ZONA DI PRODUZIONE

Dillon's point - Marlborough

UVE

Sauvignon Blanc 100%

VINIFICAZIONE E MATURAZIONE

I grappoli vengono raccolti meccanicamente durante tutta la notte fino al mattino presto facendo attenzione che la temperatura sia sempre intorno ai 5 C°. L'uva è trasportata immediatamente in cantina dove viene diraspata e pressata. Il mosto fermenta per tre settimane ad una temperatura controllata di 12 C°. Finita la fermentazione il vino riposa in tini d'acciaio fino all'imbottigliamento.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il vino possiede la caratteristica pungenza aromatica tipica della zona di Marlborough. Si percepiscono aromi di ribes nero e bianco e si evidenziano notevoli sentori di frutto della passione. Al palato si presenta ricco e pieno e si contraddistingue un finale fresco e minerale molto persistente



DELTA

Sauvignon Blanc

MARLBOROUGH

NEW ZEALAND