

# Sauvignon

---



**Zona di produzione:** D.O.P. COLLIO.

**Varietà delle uve:** 100% Sauvignon.

**Sistema di coltivazione:** monocoltivato e Guyot francese con sesto d'impianto di 4.500 viti per ettaro.

**Vendemmia:** prima settimana di settembre

**Vinificazione:** raccolte al giusto grado di maturazione, una parte delle uve diraspate e pigiate viene pressata soffiamente; l'altra parte invece viene preventivamente sottoposta a criomacerazione a 4 °C per circa 36 ore. Il mosto così ottenuto viene decantato staticamente a freddo e successivamente addizionato di un piede di fermentazione precedentemente preparato (3-4 giorni prima) con le migliori uve selezionate dello stesso vitigno. Viene quindi sottoposto ad una lenta fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura rigidamente controllata (16 °C) che si protrae per circa 30-40 giorni. La maturazione continua in vasche di acciaio dove ha luogo anche una lunga serie di batonnage a frequenza scalare, allo scopo di ottenere un vino complesso, strutturato e delicatamente profumato. Si attenderà il mese di febbraio per l'imbottigliamento.

**Commercializzazione:** all'inizio della primavera successiva alla vendemmia.

**Valori indicativi:** acidità totale 5,60 gr/L; alcool 12,80% vol.

**ZORUTTI**  
Vignaiolo in Dolegna

# Sauvignon

---



**Production Zone:** D.O.P. COLLIO.

**Grape Variety:** 100% Sauvignon.

**Vine Training System:** single inverted and French Guyot with a plant density of 4,500 vines per hectare.

Harvest: first week of September.

**Vinification:** harvested when perfectly ripe, part of the destemmed and crushed grapes are gently pressed, while the rest undergo cryo-maceration at 4°C for about 36 hours. The resulting must undergoes cold static decantation; then a fermentation starter, prepared 3-4 days earlier from the finest grapes of the same variety, is added. The must then ferments slowly in stainless steel vats at a strictly controlled temperature (16 °C) for approximately 30 to 40 days. Ageing continues in steel, where a lengthy series of batonnage processes is carried out, gradually reducing the intervals, to produce a complex, structured wine with a delicate bouquet. Bottling takes place in February.

**Release for sale:** at the beginning of the spring following harvest.

**Indicative values:** total acidity 5.60 g/L; alcohol 12.80% vol.

## ZORUTTI

Vignaiolo in Dolegna

Casali Zorutti, 5 - Dolegna del Collio (Go) - Italia - Tel./Fax +39 048160763  
[www.zoruttivini.com](http://www.zoruttivini.com)

# Sauvignon

---



**Anbaugebiet:** D.O.P. COLLIO

**Traubensorte:** 100% Sauvignon

**Weinbausystem:** Monocapovolto-Erziehung und das französische Guyot-System mit einer Bepflanzungsdichte von 4.500 Rebstöcken pro Hektar

**Weinlese:** erste Septemberwoche

**Weinbereitung:** Die Trauben werden bei optimaler Reife gelesen, ein Teil der entrappten und gemischten Trauben wird sanft gekeltert, der andere Teil wird für ungefähr 36 Stunden bei 4°C einer präventiven Kaltmischung unterzogen. Der so gewonnene Most wird statisch kalt geklärt und anschließend dem zuvor (3-4 Tage vorher) zubereiteten Fermentationsansatz aus den sorgfältig ausgewählten Trauben desselben Rebstocks beigemischt. Anschließend wird eine langsame Gärung eingeleitet, die in Edelstahltanks unter strenger Temperaturkontrolle (16 °C) stattfindet und ungefähr 30-40 Tage andauert. Die Reifung erfolgt weiterhin in Edelstahltanks, in denen über längere Zeit bei abnehmender Häufigkeit das Bâttonage-Verfahren angewandt wird, um auf diese Weise einen komplexen, strukturierten Wein mit zartem Duft zu erhalten. Mit der Flaschenabfüllung wird bis Februar gewartet.

**Vertrieb:** zu Beginn des Frühjahrs nach der Weinlese

**Durchschnittliche Werte:** Säuregehalt 5,6 g/l; Alkoholgehalt 12,80 % Vol.

## ZORUTTI

Vignaiolo in Dolegna

Casali Zorutti, 5 - Dolegna del Collio (Go) - Italia - Tel./Fax +39 048160763  
[www.zoruttivini.com](http://www.zoruttivini.com)