LA COSTA
COLLI EUGANEI

PRIMALUCE
SAUVIGNON VENETO IGT



SOC. AGR. VITIVINICOLA LA COSTA
Via Guglielmo Marconi, 1479 - 35030 Vo' - Padova - Telefono / Fax +39 049 9940195
e-mail: lacosta@vinilacosta.com - Sito web: www.vinilacosta.com

Vitigno	Sauvignon Bianco 100%
Cenni storici	Primaluce è ottenuto esclusivamente da uve Sauvignon clone 108. È un clone originario della Francia e precisamente deriva dalla zona di Gironda. È particolarmente apprezzato per le caratteristiche agronomiche e per l'elevata qualità dei vini ottenuti. I nostri vigneti di Sauvignon sono coltivati tra i pendii delle colline della frazione di Cortelà. I frutti ricavati da questi terreni conferiscono ai vini un'ottima struttura e longevità. Notevole la carica aromatica che viene sviluppata anche grazie ad una buona escursione termica tra giorno e notte.
Vinificazione	La raccolta viene effettuata alle prime luci dell'alba, quando i grappoli sono ancora freschi: in questo modo è possibile lavorare il prodotto ad una temperatura più bassa, preservandone la carica aromatica e conservandone la freschezza. Da questa peculiarità l'etichetta *Primaluce*. L'uva giunta in cantina viene diraspata, raffreddata fino ad una temperatura di 8-9 °C e pressata sofficemente mediante una pressa pneumatica. Il mosto ottenuto viene posto in una vasca di acciaio per l'illimpidimento. Travasato, viene fatto fermentare con lieviti selezionati ad una temperatura controllata vicina ai 20°C. Seguono altre operazioni di travaso ed il vino viene lasciato riposare per sei mesi in vasche di acciaio; nel frattempo viene monitorato costantemente. Avviene una leggera filtrazione prima dell'imbottigliamento. Riposa in bottiglia per un breve periodo prima di essere commercializzato.
Ettari coltivati	2 ha
Terreno	Marnee calcaree
Tipologia	Bianco fermo
Degustazione	Notevole provocazione olfattiva, di grande intensità. A naso emerge un gradevole bouquet floreale, spiccano ginestra e fiori d'acacia; poi, decise e piacevoli note agrumate di pompelmo. Al sorso raffinato, di carattere, spiccata persistenza gustativa, grande verticalità e mineralità. Rimane un piacevole retrogusto.
Abbinamento consigliato	Fornisce il meglio con primi e secondi piatti a base di pesce. Intrigante anche come aperitivo. Curioso se abbinato a zuppe.
Temperatura di servizio	Da servire a 12°C

SOC. AGR. VITIVINICOLA LA COSTA
Via Guglielmo Marconi, 1479 - 35030 Vo' - Padova - Telefono / Fax +39 049 9940195
e-mail: lacosta@vinilacosta.com - Sito web: www.vinilacosta.com