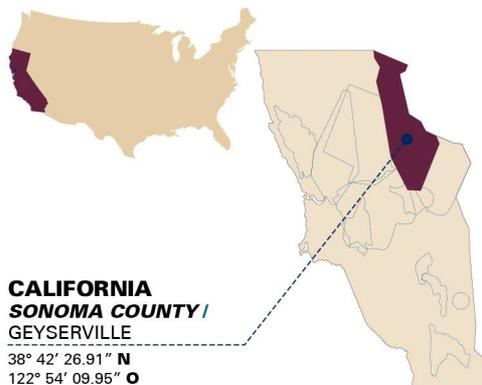


SAUVIGNON BLANC

SONOMA / CALIFORNIA



I Coppola hanno dedicato più di due decenni nel restauro dello Château di 125 anni cercando di rimettere insieme i vigneti originali del 1882. Tutti i vini sono certificati organici, imbottigliati e prodotti nella proprietà. Accanto ai lavori di restauro, Coppola inizia un processo di rinnovamento dei vigneti, salvaguardando i cloni importati da Niebaum (Francia) intorno al 1880 e le uve storiche dell'azienda. Nel 2006 viene acquistato il primo Château Souverain per la produzione del vino nella Alexander Valley, Sonoma County.



ANNO DI FONDAZIONE
1920



ESTENSIONE TERRITORIO
3,86 Ha



ENOLOGO
COREY BECK



VITIGNI
CHARDONNAY – CABERNET SAUVIGNON –
ZINFANDEL – PETIT SYRAH



VITICOLTURA
ORGANICA



TIPOLOGIA
Vino bianco



ZONA DI PRODUZIONE
California



VITIGNO
90% Sauvignon Blanc, 6% Pinot Blanc, 4% Muscat Canelli



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
Affinamento in acciaio inox



COLORE
Giallo paglierino chiaro



PROFUMO
Aromi freschi di pompelmo, limone e gelsomino.



SAPORE
In degustazione prevale l'agrumato e il gusto ricorda mandarino, il limone e ananas, ma anche i fichi e il melone.



ABBINAMENTI
Accompagna tutte le preparazioni a base di pesce. Come aperitivo, è da abbinare al carpaccio di tonno.