

MARCO SAMBIN

*Conti de Norcen*



*Sarah*

## *Sarah 2018* *Vino biologico*

*Prodotto da uva garganega, vitigno autoctono dei Colli Euganei, Sarah è vinificato in bianco. Dopo una pressatura dell'uva intera e una breve decantazione statica, il vino fermenta e affina in tonneaux e barriques usate per 8 mesi ottenendo un vino di grande finezza e assoluta originalità.*

- *Bibenda: 3 grappoli*
- *Luca Maroni: 91/100, "Bianco di rara fittezza e d'impeccabile limpidezza d'aroma il Sarah 2017."*
- *Gambero Rosso: 2 bicchieri*
- *Slowine: "rotondo e fruttato"*
- *Vitae, Ais: 3 viti*

---

### Note degustative

L'occhio è un delicato giallo con interessanti venature tendenti al verde.

Il naso rivela note intense di frutta gialla e agrume, con nuance di glicine e salvia.

Freschezza e sapidità in bocca, ancora con rimandi di agrumi, salvia e sapidità con un finale minerale come "acqua di roccia".



Nome commerciale : Sarah, Trevenezie IGT Garganega.

Vitigni: Garganega 100 %

Terreno: calcareo-argilloso

Giacitura: terrazze collinari con esposizione sud, sud-ovest

Sesto d'impianto: 1,70/1,60 x 0,70/0,60 da 8000 a 9000 piante/ha

Forma d'allevamento: cordone speronato/alberello a ventaglio

Produzione annua: 1300 bottiglie

Vinificazione: fermentazione e affinamento in legno "tonneau" per 7 mesi