



## Declivi a Maso Corno

Sauvignon Blanc Trentino DOC Riserva

*Denominazione:* Declivi a Maso Corno- Sauvignon Blanc Trentino Doc Riserva

In Trentino, di fronte alle Piccole Dolomiti, si estende Tenuta Maso Corno. Splendidi vigneti guardano dall'alto la Valle dell'Adige, in un contesto con caratteristiche pedoclimatiche uniche ove maturano, elette, le uve dell'azienda.

*Zona di produzione:* Valbona di Ala - Trento - Italy

*Vitigno:* Sauvignon Blanc 100%

*Età dei vigneti:* 10 – 15 anni

*Composizione del terreno:* dolomitico-calcareo con abbondante presenza di scheletro

*Esposizione dei vigneti:* est, nord-est

*Altitudine:* 500m s.l.m.

*Forma di allevamento:* guyot

*Densità di impianto:* 7.500 ceppi/ha

*Resa:* uva 55-60 q/ha - vino 60%

*Vendemmia:* a mano, in cassette, nella seconda metà di settembre

*Vinificazione:* fermentazione in acciaio a basse temperature per 12 – 14gg.

*Affinamento:* in botte grande di rovere per 12 mesi, permanenza minima in bottiglia 12 mesi.

*Sede Aziendale:* Loc. Valbona - 38061 Ala (Tn)  
Tel. 328 7442006 - Fax 0464 421130 - info@tenutamasocorno.it

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il colore giallo paglierino con riflessi verdolini e gli immediati sentori di fiore di sambuco ed erbe aromatiche di Declivi a Maso Corno inducono ad avvicinarsi con disinvoltura a questo Sauvignon Blanc, che conquista il degustatore fin dal primo sorso.

In bocca entra morbido e corposo, con la netta percezione volumetrica di una consistenza che si lascia "masticare". Seguono, mantenendosi a lungo, la piacevole freschezza e la marcata sapidità.

Lunga è anche la persistenza degli aromi in bocca che rivelano la godibilissima, ben equilibrata, aromaticità varietale.

Titolo alcolometrico: 12,5% vol.

Formati:



TENUTA  
**MASO CORNO**  
www.tenutamasocorno.it



## Declivi a Maso Corno

Sauvignon Blanc Trentino DOC Riserva

*Appellation:* Declivi a Maso Corno - Sauvignon Blanc Trentino Doc Riserva

In Trentino, facing the Little Dolomites, rise the elegant vineyards of Tenuta Maso Corno, overlooking the Adige valley from the heights of the Lessini mountains. This setting, featuring unique soil and climate characteristics, nurtures the grapes that compose the Sauvignon Blanc Declivi a maso Corno.

*Production area:* Valbona di Ala - Trento - Italy

*Varietal composition:* Sauvignon Blanc 100%

*Age of the vines* 10 – 15 years

*Soil composition:* dolomitic-calcareous with abundant texture

*Exposure:* east, north-east

*Altitude:* 500m above sea level

*Growing system:* guyot

*Density:* 7.500 plants/ha

*Grape yield:* 55-60 q/ha

*Harvest:* handpicked, in crates, in mid-to late September

*Vinification:* fermentation in steel tanks for 12 - 14 days.

*Ageing:* 12 months in large oak barrels, 12 months in bottles.

### ORGANOLEPTIC FEATURES

Declivi's green-tinged, straw yellow color and the immediate scents of sambuca and aromatic herbs are an invitation to approach this Sauvignon Blanc with ease and to be conquered by its taste. On the palate, its round and full-bodied texture is complemented by a consistent and ample structure that unveils a lasting crisp and savory taste. The persistent aromas reveal the pleasant and balanced notes characteristic of this variety.

Alcohol: 12,5%

Formats:

