



CAVALIERE EMILIO CAPRAI  
CORTONA - TOSCANA

# SAVAS

I.G.T. TOSCANA TREBBIANO

Il **SAVAS** è frutto di quattro differenti vendemmie di Trebbiano con relativi distinti processi di lavorazione delle uve al fine di ottenerne un vino maturo e sincero che potesse esprimere al meglio le qualità del vitigno e terroir. Ne è scaturito un vino generoso negli aromi e deciso al gusto con una chiara e ben definita personalità che lo distingue dai trebbiani classici. Il suo nome deriva da un gioco di ragazzi spensierati che ancora adolescenti avevano deciso di fondare la SAVAS, Società Anonima Vagabondi A Spasso, per rafforzare l'amicizia, sottolineare l'appartenenza e firmare le loro divertenti scorribande delle quali ancora si parla nelle tranquille serate d'estate al bar di paese. Erano i ragazzi del 1927. Il nonno Emilio, a cui è dedicato, era uno di loro.

**Area di produzione:**

Ferretto di Cortona – Toscana

**Vigneto:**

Terreno: argilloso-sabbioso, variabile da leggermente acido ad acido;

Vitigno: Trebbiano;

Viticoltura: Lotta integrata, basso impatto ambientale;

Anno di impianto: vari anni dal 1940 circa al 1969;

Orientamento e altitudine media: NE-SW, 280 metri s.l.m.

Uve prodotte: circa 35 q.li/Ha;

**Annata:** 2022

**Epoca di vendemmia:** Agosto-Settembre

**Metodo di vinificazione:**

Attraverso le quattro raccolte si riescono ad ottenere freschezza, dalla prima vendemmia precoce, e dalle altre struttura, colore, aromi, sapori e gradazione alcolica contestualmente a lavorazioni che prevedono appassimento in stoini, macerazione nelle vinacce e un passaggio in botti di rovere. Il vino così ottenuto viene sistemato in acciaio a riposare e fatto maturare in ambienti a temperatura controllata per tutto l'inverno, in attesa dell'imbottigliamento che avviene usualmente ad inizio primavera in funzione del calendario lunare.

Il **SAVAS** prevede un periodo di affinamento in bottiglia di almeno un anno.

Tuttavia, l'esatto periodo di invecchiamento può variare a seconda delle qualità e delle caratteristiche dell'annata, previa attenta e costante valutazione dell'enologo.

**Quantità di solfiti:**

Il vino **SAVAS** si distingue per il basso contenuto di solfiti.

**Gradazione alcolica:** 12,5 %vol.

**Numero di bottiglie prodotte:** 1733 singolarmente etichettate in bottiglia scura.

**Affinamento:** un anno in bottiglia.

**Note di degustazione:**

Colore: Colore giallo paglierino con espliciti riflessi dorati tipici di uve ben mature;

Olfatto: fruttato, erbe aromatiche, floreale con note di vaniglia.

Gusto: Al palato l'impianto del vino è serio, solido; ancora in crescita è la sensazione gustativa del centro bocca.

**Temperatura di servizio:** 8°-10° C.

**Abbinamenti:** al sorso è abile a fondersi con importanti secondi di carni bianche come un profumato carré di cinta senese arrosto alle erbe aromatiche, pici al ragù bianco di cinta, cacciagione in bianco, affettati di cinghiale, daino, cervo, formaggi di media stagionatura.

**Nota:** Si consiglia di gustare fresco su calice ampio.





CAVALIERE EMILIO CAPRAI  
CORTONA - TOSCANA