

SAUVIGNON BLANC

IGT TREVENEZIE

Ottimo come aperitivo, si accompagna egregiamente agli asparagi, alle minestre di verdure, ai passati di legumi e al pesce marinato. Abbinamento consigliato: orata al forno.

Colore giallo paglierino tenue con riflessi verdi.

Varietale, complesso, fine, con evidenti note agrumate di pompelmo rosa, ananas, peperone giallo e sfumature di foglia di pomodoro e bosco.

Al palato risulta intenso, voluminoso, buona la struttura grassa, in equilibrio con una buona tensione acida, con sensazioni varietali complesse ed intense e retrogusto lungamente persistente.

Temperatura di servizio 12° C.



MACERAZIONE
A FREDDO DELLE UVE
PER CIRCA 8 ORE



AFFINAMENTO DI UNA
PARTE DEL VINO
IN TONNEAUX
PER ALMENO 4 MESI

DATI AGRONOMICI

| | |
|---------------------------|--|
| Vitigno principale | Sauvignon |
| Zona di produzione | Triveneto |
| Altitudine | 30 metri s.l.m. |
| Suolo | Sabbioso, a tratti argilloso, ricco di sostanza organica |
| Vendemmia | Inizio settembre |

DATI ANALITICI

| | |
|-------------------------------|-------------|
| Acidità totale (g/l) | 5,60 ÷ 5,80 |
| pH | 3,40 ÷ 3,60 |
| Zuccheri residui (g/l) | 5 ÷ 7 |
| Alcol svolto | 13% vol. |

FORMATI / IMBALLI / CONFEZIONI REGALO

750 ml 6 bottiglie Astuccio litografato 1-2-3 bottiglie



SCAN QR CODE
Lista ingredienti
Dichiarazione nutrizionale
Etichetta ambientale

