

SAUVIGNON

TREVENEZIE IGT

TIPO DI VINO
Vino fermo



GIACITURA E TIPO DI TERRENO
Terreno di medio impasto

COLLOCAZIONE
DEL VIGNETO
Triveneto



VARIETÀ DI UVA
Sauvignon



VINIFICAZIONE
Selezione delle uve in cantina, pressatura soffice e fermentazione condotta con lieviti selezionati a temperatura controllata

%
VOL

ALCOOL
12% vol.



ZUCCHERI RESIDUI
5 g/l



ACIDITÀ
5,5 g/l



FORMATI DISPONIBILI
0,75 L



ESAME DEGUSTATIVO



COLORE
Giallo paglierino



ABBINAMENTI
Si accompagna bene con piatti a base di pesce, con risotto e formaggi



PROFUMO
All'olfatto si presenta ben equilibrato, con note eleganti di pompelmo e peperone, piacevolmente dosate



TEMPERATURA
DI SERVIZIO
6°- 8° C



SAPORE
In bocca, è equilibrato, lungo e piacevole



TEMPERATURA
DI CONSERVAZIONE
Tra i 15° e i 20° C