



# SAUVIGNON

TREVEZIE

Indicazione Geografica Tipica



## NOME DEL VINO

Sauvignon  
Trevenezie  
Indicazione Geografica Tipica

## TIPO DI VINO

Vino fermo

## COLLOCAZIONE DEI VIGNETI

Triveneto

## GIACITURA E TIPO DI TERRENO

Terreno di medio impasto argilloso di origine alluvionale. I vigneti sono collocati in una fascia climatica mite, complessivamente temperata

## PROCESSO DI VINIFICAZIONE

Uve raccolte al giusto grado di maturazione. In cantina pressatura soffice e fermentazione condotta a temperatura controllata in vasche d'acciaio

## VARIETÀ DI UVA

Sauvignon

## TENORE ALCOLICO

12% vol.

## ZUCCHERI

8 g/l

## ACIDITÀ

5,5 g/l

## CAPACITÀ

0,75 lt.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8 °C

## TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

Tra i 15 e i 20 °C

## COLORE

All'esame visivo appare giallo paglierino con accennate sfumature verdognole

## PROFUMO

Il profumo è intenso e semiaromatico. Il bouquet si contraddistingue per la sfumatura erbacea conferita dalla foglia di pomodoro e dal pomplemo. La vena agrumata viene mitigata da sentori di frutti tropicali tra cui si possono riconoscere il mango e la papaya

## SAPORE

Dal gusto avvolgente ed intrigante, lievemente acido. Caratterizzato da note aromatiche fresche ed eleganti, dotato di una leggera nota minerale che ne arricchisce il sapore intenso e la buona struttura

## ABBINAMENTI

Altamente versatile, il Sauvignon Giò si accompagna bene a piatti speziati e piccanti. Trova infatti un ottimo connubio con la cucina messicana ed indiana. Dato il suo profilo erbaceo è ideale anche con la pasta al pesto. Altri abbinamenti consigliati con crepes delicate o pesce al forno