



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