



SAUVIGNON

VENETO

Indicazione Geografica Tipica

Tipologia: vino bianco tranquillo

Uve: 100% Sauvignon

Caratteristiche e collocazione dei vigneti: vigneti messi a dimora su terreni argillosi e calcarei

Sistema di allevamento: sylvoz

Vendemmia: manuale nella 1^a decade di settembre

Vinificazione: in bianco, pigiatura con breve macerazione di 24 ore, segue pressatura soffice e fermentazione a freddo con lo scopo di esaltare e preservare gli aromi più eleganti del vitigno.

Colore: giallo verdognolo e intriso di notevoli riflessi luminosi

Profumo: erbaceo di salvia, foglia di pomodoro e peperone verde

Sapore: secco, equilibrato e brioso, con retrogusto di note balsamiche minerali

Temperatura di servizio: 10-12 °C

Grado alcolico: 12,5%

Abbinamenti: ottimo con piatti a base di asparagi, zuppe, lumache gratinate e piatti dal sapore forte

Conservazione del vino: in luogo fresco a 12-14 °C a riparo dalla luce