



SAUVIGNON

Il colore é vivace, giallo chiaro, con lievi riflessi verdognoli. All'olfatto gli aromi ricordano uva spina e ribes nero, con un lieve sentore di sambuco e nuance di ortica e pietra focaia.

Al palato è vivace, ha un carattere fresco con un'acidità ben equilibrata. Gli aromi fruttati e floreali si confermano al palato e imprimono al vino il suo vero carattere.

VITIGNO

Sauvignon

TERRENO

Conglomerato di argilla, calce, porfido e ghiaia fine.

VINIFICAZIONE

Le uve vengono pigiate leggermente, e le bucce rimangono a contatto con il mosto per circa 8 ore prima della pressatura. Il mosto viene poi separato dai residui attraverso precipitazione naturale e quindi lasciato fermentare a temperatura controllata.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8° - 10° C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Antipasti, piatti di pesce e carni bianche.

FORMATO DISPONIBILE

