



## sauvignon

<b>DENOMINAZIONE</b>	Sauvignon IGT Veneto
<b>GRADAZIONE</b>	12,5%
<b>COLTIVAZIONE</b>	Vigneti allevati a cordone speronato con densità di allevamento 3.500 piante per ettaro.
<b>RESA MEDIA</b>	110q/ha
<b>VINIFICAZIONE</b>	Il mosto viene lasciato a contatto con la vinaccia per 12 ore a temperatura di 10°C e poi separato dalle parti solide; infine, dopo una spremitura soffice, viene avviato alla fermentazione in vasche di acciaio a 16°C. Permane nelle proprie feccie nobili per circa 3 mesi per essere imbottigliato a marzo.
<b>SENSAZIONI</b>	È un vino di color giallo paglierino tenue, con riflessi leggermente dorati, profumo delicatamente aromatico che ricorda il peperone giallo, la frutta esotica e la noce moscata. Ha sapore salino, elegante e vellutato.
<b>ABBINAMENTI</b>	Accompagna felicemente gli antipasti marinari, i primi piatti di erbe e di pesce e i secondi di pesce bianco leggermente salsati. È ottimo anche fuori pasto.
<b>SERVIZIO</b>	10 -12°C

