

Sauvignon

delle Venezie IGT



Vista: giallo paglierino con riflessi verdolini

Olfatto: sentori di salvia, ginestra e sambuco

Gusto: la freschezza sapida che offre dona un'eleganza inaspettata

Abbinamenti: primi piatti a base di asparagi ed erbe. Piatti di pesce contornati da erbe aromatiche mediterranee.

Classificazione: Sauvignon IGT delle Venezie

Provenienza: Cessalto

Uve: 100% Sauvignon Blanc

Sistema di allevamento: Guyot

Resa massima per ettaro: 110 q.li per ettaro

Vendemmia: meccanizzata

Vinificazione: pigiatura e pressatura soffice in riduzione e criomacerazione

Affinamento: acciaio e bottiglia

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Formati disponibili



0,75 l