



## Sauvignon Blanc

“foglia di pomodoro, salvia e note di sambuco precedono sfumature di frutta tropicale e agrumi... un bianco morbido e armonico, di piacevole acidità”

**Zona di produzione:** DOC Isonzo del Friuli

**Vitigno:** Sauvignon Blanc

**Vinificazione:** pigiatura soffice delle uve intere, decantazione statica dei mosti a 10-12 °C

**Affinamento:** rimane a contatto con i lieviti di fermentazione per un lungo periodo in serbatoi d'acciaio.

**Colore:** giallo caldo di buona concentrazione con riflessi verdognoli.

**Bouquet:** i caratteristici sentori di foglia di pomodoro, salvia e note di sambuco precedono sfumature di frutta tropicale e agrumi.

**Gusto:** palato morbido e armonico, acidità piacevole nel finale che invita ad un altro assaggio.

**Abbinamenti:** il Sauvignon si sposa bene con dei primi piatti a base di creme e minestre di ortaggi oppure con crostacei sia bolliti che cucinati: Da provare con i maltagliati al prosciutto di San Daniele e zucchine.

**Gradazione alcolica:** 13.00%

**Temperatura di servizio:** 8 -10 °C