



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