



Vitigno aromatico originario della Valle della Loira.

Uva viene raccolta manualmente.

Fermentazione avviene nelle botti di acciaio a temperatura controllata a 15-17 °C.

Viene imbottigliato nella primavera successiva.

## Sauvignon

SCHEDA ORGANOLETTICA:

COLORE: giallo paglierino con i riflessi verdognoli

PROFUMO: intenso, fruttato e persistente.

SAPORE: morbido, elegante ed aromatico.

ALCOOL: 13,0 % vol.

ACIDITÀ TOTALE: 5,0 g/l

CONSUMAZIONE: a 10-12°C

ABBINAMENTI: come aperitivo, aringhe, antipasti di prosciutto, pesce al forno, brodetti di pesce, frittate di erbe di campo, gamberetti al gratin.