



# SAUVIGNON

**VITIGNO:** Sauvignon

**ZONA DI PRODUZIONE:** I.G.T. Venezia Giulia

**FERMENTAZIONE E VINIFICAZIONE:** Ottenuto mediante pressatura soffice immediatamente dopo l'arrivo in cantina. Dopo il riposo del mosto, è avviata la fermentazione a temperatura controllata.

**COLORE:** Giallo paglierino più o meno intenso con sfumature verdognole

**OLFATTO:** Si percepiscono aromi fruttati, delicati, leggermente aromatico

**GUSTO:** Sapore asciutto, ma sempre elegante e appagante

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8-10° C

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** Ideale con piatti a base di pesce, frutti di mare o crostacei. Si sposa anche carni bianche, prosciutto ed alle verdure cucinate.



**GRAPE VARIETIES:** Sauvignon

**PRODUCTION ZONE:** I.G.T. Venezia Giulia

**FERMENTATION AND VINIFICATION:** The grapes are soft-pressed as soon as they reach the winery. After resting, the must ferments at a controlled temperature.

**COLOUR:** Straw yellow of varying intensity with greenish tinges.

**OLFACTION:** Delicate, slightly aromatic fruity aromas.

**TASTE:** A dry, consistently elegant and pleasing mouthful.

**SERVING TEMPERATURE:** 8-10° C

**FOOD PAIRINGS:** Ideal with fish, crustacean and seafood based dishes. It is also well-matched with white meats, ham and cooked vegetables.