



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.