



Terre di Valgrande

Sauvignon DOC Veneto

ZONA DI PRODUZIONE

Treviso e Venezia

VITIGNI

Sauvignon

VINIFICAZIONE

Viene ottenuto dalla vinificazione “in bianco” ossia senza bucce. Alla pressatura soffice mediante presse a polmone segue la fase fermentativa in condizioni di controllo di temperatura. Dopo l'avvenuta fermentazione il vino subisce solamente una filtrazione che gli assicura la necessaria limpidezza e stabilità.

DATI ANALITICI

Gradazione alcolica: 11,5%

Acidità totale: 5,90 g/l

NOTE ORGANOLETTICHE

Il Sauvignon è un vino dal gradevole sapore aromatico. Il profumo delicato ricorda i fiori di sambuco ed il kiwi, arrotondato dal delicato profumo di melone. La fragranza ricorda la pera matura, il pompelmo, l'ananas e la cannella. Dal sapore liscio e fresco in bocca, corposo, e piacevolmente caldo con un'acidità espressa. Alla fine il sapore è accompagnato dall'aroma di pompelmo. Il Sauvignon accompagna benissimo i pasti di pesce conditi, il pollame, la pasta con il basilico, insalate con erbe, insalate di frutta con la menta.

Temperatura di servizio: 8-10 °C

