

SAUVIGNON BLANC FERMO IGP



VARIETA' UVE: Sauvignon bianco 100%

Coltivata e vinificata in

Agricoltura Biologica Certificata: Valoritalia IT BIO 015

Tipo di raccolta: Raccolta uve a mano metà agosto.

Tecnica di produzione: diraspatura-pigiatura, pressatura soffice delle uve, decantazione a freddo del mosto e fermentazione controllata in serbatoi di acciaio inox a 18° C

Trattamenti: vinificato e affinato in acciaio inox per mantenere le sue caratteristiche organolettiche.

Consumo ottimale : Dopo 1/3 anni dalla vendemmia.

Durata : 3/4 anni

Totale produzione: 6.000 circa

Caratteristiche organolettiche:

Colore – Giallo tendente al verdognolo.

Profumo – aroma in prevalenza erbaceo e vegetale con note di frutti esotici (ananas e banana) mentre le note floreali ricordano il sambuco e il biancospino

Sapore – Al palato è fresco e prevale la sua acidità con sentori fruttati e una buona sapidità.

Temperatura di servizio 10°C

Grado alcolico 13% vol.

Formato bottiglia 0,75 lt

Accostamento cibi: la sua carica aromatica e una giusta sapidità sono perfetti per accompagnare piatti di pesce – frutti di mare – primi piatti con verdure e formaggi poco stagionati. Ottimo abbinamento con la cucina vegetariana.