

Sauvignon



Tipo di terreno: Marne prevalenti e arenarie appartenenti alla formazione flyschoidi di età eocenica che danno origine a un substrato roccioso che trasformandosi forma la “ponca” caratteristica della nostra zona geografica prevalentemente collinare.

Prima annata prodotta: 1974

Uve da cui è prodotto: SAUVIGNON 100%

Tenore d'alcool: 13%

Acidità: 6,60 ÷ 7,30 ‰

Durata del vino prevista: 3 – 4 anni.

Tipo di bottiglia: Borgognotta foglia morta.

Esame degustativo:

Sauvignon da uve di sauvignon vinificate in bianco.

Ha colore paglierino brillante con leggeri riflessi verdolini.

Il profumo è intenso, persistente, fruttato, con piacevole sentore di fiori di sambuco.

Ha sapore asciutto pieno, elegante ed equilibrato. Si abbina con crostacei in genere, risotti di mare, pesci bianchi salsati. Eccezionale con l'aragosta e con l'astice nelle preparazioni più semplici.