



SAUVIGNON

SÜDTIROL ALTO ADIGE DOC

DESCRIZIONE

Questa nobile varietà esprime un carattere particolare grazie al microclima dei nostri vignetti. Così nasce un Sauvignon espressivo e sapido, caratterizzato da note di fiori di sambuco e vari frutti esotici.

VINIFICAZIONE

fermentazione a temperatura controllata in INOX, affinamento per 5 - 7 mesi sui lieviti fini, senza fermentazione malolattica

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

asparagi, verdure grigliate, pesce, formaggio

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8° - 10°C