



Sauvignon

- SUOLO:** Ciottoloso
- LAVORAZIONE:** Per questo Sauvignon sono state effettuate due vendemmie in momenti distinti della maturazione delle uve: dalla prima raccolta, precoce, a fine agosto, si è ottenuto un mosto profumato e vivace; dalla seconda raccolta, dopo la prima metà di settembre, si è ottenuta l'uva che ha dato corpo e struttura al vino finito.
Le uve vengono mantenute in condizioni di anaerobiosi fino all'avvio della fermentazione per salvaguardare il massimo del patrimonio aromatico. La fermentazione, in vasche di inox, è termo-controllata e la malolattica non viene svolta
- GRADAZIONE:** 13%
- UVE:** Sauvignon 100%
- COLORE:** Giallo chiaro con sfumature verdognole
- PROFUMO:** Intenso, complesso, con chiare note di salvia, foglie di pomodoro e pirazine tipiche di questa varietà
- GUSTO:** Sapore armonico, caratteristico, corrispondente al naso. Chiude lungo, vivace e lascia la bocca pulita
- ABBINAMENTI:** Versatile e piacevole, accompagna egregiamente antipasti a base di pesce sia freddi che caldi, ma si può abbinare a qualsiasi primo o secondo di pesce.
Si sposa a meraviglia con la pasta al pesto genovese e in genere con verdure ed erbe.
La sua acidità permette l'abbinamento con molti piatti piccanti, come quelli della cucina esotica.
- DURATA:** 2/3 anni

