



Sauvignon

Marca Trevigiana IGT

13% vol.

Ha un profumo intenso e fortemente aromatico che ricorda sentori che vanno dalla frutta tropicale (mango, ananas) al peperone giallo, alla foglia di pomodoro, alla noce moscata ed anche al fiore di robinia. Il sapore è asciutto, elegante e vellutato. Ottimo con il prosciutto crudo, gli antipasti di pesce, i primi con le erbe ed il pesce ed i secondi di pesce bianco accompagnato da salse leggere.

SCHEDA TECNICA

Zona di Produzione:	Marca Trevigiana
Vitigno:	Sauvignon 100%
Vendemmia:	Primi giorni di settembre
Raccolta Uve:	Raccolta a mano in cassa
Tecnologia adottata:	Refrigerazione delle uve prima della pigiatura, criomacerazione per 24h separazione dalle bucce, fermentazione a bassa temperatura, sedimentazione statica, un solo travaso poi imbottigliamento
Affinamento:	Minimo 180 giorni in parte in acciaio e in parte in bottiglia
Forma di Allevamento:	Sylvoz
Resa per HA:	110 q.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Residuo Zuccherino:	6 g/l
Acidità Totale:	5,50 g/l
Estratto secco:	24,7 g/l

CONFEZIONE

Bottiglia 0,75 L Cartoni da n. 6 bottiglie