

 Italia, Veneto

Suadere, sedurre, stregare: sono tre delle caratteristiche evocate dal nostro Sauvignon, un'emozione fresca e brillante sprigionata dagli acini d'uva. Lasciatevi convincere dal suo fascino, sospesi tra le nuvole di gusto cristallino e sincero. Gradevole e stuzzicante aperitivo si rivela un ottimo vino per antipasti marinari, prosciutto crudo gentile, su piatti di pesce e carni magre. Le uve vengono raccolte a mano verso i primi di Settembre e pressate sofficemente. La decantazione del mosto e la sua fermentazione avvengono a 18 °C con lieviti selezionati. Il vino nuovo viene mantenuto sulle fecce nobili per qualche settimana dove aumenta il suo profumo di peperone e foglia di pomodoro.

Al termine dell'imbottigliamento sosta in bottiglia per qualche mese.

Lo riconosciamo per il suo sapore asciutto, elegante e vellutato.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE****DENOMINAZIONE:** Venezia Giulia IGT**VITIGNO:** Sauvignon bianco**COLORE:** giallo paglierino con riflessi verdi**ODORE:** aromatico, delicato, con ricordo di peperone e frutta esotica**SAPORE:** asciutto, fresco senza eccessi, elegante, vellutato**Grado alcolico:** 12,0% vol.**Abbinamento consigliato:**