

Sauvignon dal colore giallo paglierino. Al naso sprigiona sentori agrumati di cedro con sfumature di foglie di pomodoro e peperone. In bocca è elegante, di buona struttura e in equilibrio con la tensione acida. Si consiglia l'abbinamento con frutti di mare, ostriche e crostacei.

UVE: Sauvignon Blanc

TERRENO: argillo-limoso

ALLEVAMENTO: cordone speronato con 5000 ceppi per ha

ETÀ MEDIA DEL VIGNETO: 10 anni

VENDEMMIA: prima decade di agosto

RESA PER HA: 75 q.li

AFFINAMENTO: minimo 3 mesi in acciaio

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: minimo 1 mese

FORMATO BOTTIGLIA: 750 ml.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°C



Sauvignon of a straw yellow colour. The nose shows up a citrus fruits perfume as cedar with hints of tomato leaves and pepper. In the mouth it is elegant, of good structure and in balance with the acidity. Suggested with seafood, oysters and shellfish.

GRAPES: Sauvignon Blanc

SOIL: clay- muddy

TRAINING SYSTEM: cordon spur with 5000 vine-stocks per ha

VINEYARD AVERAGE AGE: 10 years

HARVEST: first decade of August

YIELD PER HA: 7.5 tonnes

MATURATION: at least 3 months in steel tanks

BOTTLE AGEING: at least 1 month

BOTTLE SIZE: 750 ml.

SERVING TEMPERATURE: 8-10°C