

# SAU VIGN ON



## IGT VENEZIA GIULIA SAUVIGNON

**Varietà delle uve:**  
100% Sauvignon

**Vinificazione:**

Le uve vengono vendemmiate esclusivamente a mano, sottoposte ad un processo di criomacerazione a 8° c per circa 24 - 36 ore per esaltarne le caratteristiche varietali, quindi vengono pressate. Dopo essere stato fatto decantare a freddo, il mosto ottenuto viene fatto fermentare a temperatura controllata (circa 17°c) in vasca di acciaio inox. Nel mese di marzo il vino viene preparato per l'imbottigliamento.

**Descrizione del vino:**

Vino dal colore giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli. Al naso si è subito conquistati dai profumi tipici del peperone, della pesca e delle foglie di salvia che lo rendono raffinato. In bocca è pieno, fresco, avvolgente, con sensazioni varietali complesse.

**Abbinamenti:**

Primi piatti dai sapori forti, come risotto con asparagi ed erbe aromatiche. Ottimo con piatti della cucina orientale, ricchi di spezie.