

SAUVIGNON IGT VENETO



Caratteristiche tecniche

Vitigno:	SAUVIGNON 100%
Zona di produzione:	Cessalto (TV)
Altitudine vigneto:	circa 10 m s.l.m.
Composizione suolo:	medio impasto
Sistema di allevamento:	Sylvoz
Gradazione alcolica:	12,5% Vol
Vinificazione:	raccolta manuale; pulizia del mosto per decantazione statica a freddo; fermentazione a temperatura controllata
Maturazione:	in acciaio

Caratteristiche organolettiche

Vino dal colore citrino, con riflessi verdognoli. Profumo varietale con marcate note fruttate.

Morbido, giustamente acido, che ricorda il peperone dolce.

Caldo vellutato intensamente aromatico, persistente e gradevole con un grande equilibrio in bocca.

Si sposta perfettamente con il pesce, in particolare alla brace e al forno, ma anche adatto agli antipasti.

Da servire a temperatura di 10-12° e di stapparlo al momento del consumo.

Caratteristiche di confezionamento

Bottiglia:	750 ml
Tappo:	sughero
Cartone:	da 6 bottiglie



VINI SPUMANTI E FRUTTA

Società Agricola Giorgio Marco Zanazzo & figli - Via Calstorta 5 - Cessalto (TV)

fax +39 0421 327100 - tel. +39 370 3055552

www.camatildevini.it info@camatildevini.it