

Sauvignon Italia IGT - Cataldo



Uve. Sauvignon 100%.



Vinificazione. Pressatura soffice, breve macerazione a freddo e fermentazione a temperatura controllata a 14°C.



Note gustative. Colore giallo paglierino tenue. Profumo fresco, vivo, minerale, aromatico dal carattere inconfondibile, naturalmente asprigno.



Analisi. Alcol 12,5% Vol; Acidità totale 5,9 g/l; Residuo zuccherino 6,5 g/l.



Gastronomia. Ideale con antipasti, insalate di mare, crostacei, piatti di pasta. Servire fresco a 8-10 °C. Da bersi giovane.



Bottiglia. "Bourgogne" da 750 ml (in cartoni da 6 bt) e da 1L (in cartoni da 6 bt).

