



SAUVIGNON

UMBRIA SAUVIGNON IGT

Varietà: 100% Sauvignon

Prima annata prodotta: 2016

Tecniche di allevamento: Guyot con densità d'impianto di 6.000-9.000 piante Ha. Resa per ettaro 50-60 q

Affinamento: 3 mesi in acciaio e almeno 3 mesi in bottiglia

Aroma: bouquet di fiori bianchi e note agrumate.
Divertenti note vegetali

Gusto: fresco, equilibrato con un sorprendente
tocco minerale

Abbinamenti: perfetto per ogni occasione; aperitivi, antipasti, pesci e carni bianche. Incredibile con formaggi a pasta molle e ostriche. Servire a 8-10 °C

Potenziale di affinamento: 3-5 anni

Formato L: 0,75