

I TIPICI



AI GALLI

SAUVIGNON VENETO

Indicazione Geografica Tipica



TIPOLOGIA: Vino bianco fermo

UVE: Sauvignon 100%

PROVENIENZA: Pramaggiore, vigneti di proprietà

ALTITUDINE: 25-40 m s.l.m.

TIPOLOGIA DI TERRENO: Medio impasto, argilloso

METODO DI ALLEVAMENTO: Guyot

VINIFICAZIONE: Ottenuto dalla vinificazione in bianco delle uve mediante pressatura soffice. Il mosto così ottenuto viene trasferito in serbatoi di acciaio dove, alla temperatura controllata di 18-20 °C, con l'ausilio di lieviti altamente selezionati, completa la fermentazione nell'arco di 10 giorni. La maturazione avviene per alcuni mesi a contatto con la propria feccia nobile in serbatoi di acciaio sino al momento dell'imbottigliamento, per poi riposare in bottiglia per i due mesi successivi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Colore giallo paglierino più o meno scarico con riflessi verdognoli. Profumo delicatamente aromatico che ricorda il peperone giallo, la foglia di pomodoro, e richiama eleganti note agrumate. Il sapore è asciutto, elegante e vellutato, con una piacevole sapidità.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Vino elegante, ottimo con il prosciutto crudo, gli antipasti ed i secondi di pesce leggeri e delicati.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 °C

CONSERVAZIONE: 2/3 anni

BTG PER CARTONE: 6, 12

FORMATO: 75 cl

Codici di riciclaggio

BOTTIGLIA GL VETRO UVAG	CAPSULA C/PVC PVC	TAPPO FOR SUGHERO
RACCOLTA DIFFERENZIATA (Verifica le disposizioni del tuo comune)		ORGANICO

AI GALLI