



Sauvignon dal colore giallo paglierino. Al naso sprigiona sentori agrumati di cedro con sfumature di foglie di pomodoro e peperone. In bocca è elegante, di buona struttura e in equilibrio con la tensione acida. Si consiglia l'abbinamento con frutti di mare, ostriche e crostacei.

UVE: Sauvignon Blanc  
TERRENO: argillo-limoso  
ALLEVAMENTO: cordone speronato con 5000 ceppi per ha  
ETA MEDIA DEL VIGNETO: 10 anni  
VENDEMMIA: prima decade di agosto  
RESA PER HA.: 75 q. li  
AFFINAMENTO: minimo 3 mesi in acciaio  
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: minimo 2 mesi  
FORMATO BOTTIGLIA: 750 ml.  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°C

Sauvignon of a straw yellow colour. The nose shows up a citrus fruits perfume as cedar with hints of tomato leaves and pepper. In the mouth it is elegant, of good structure and in balance with the acidity. Suggested with seafood, oysters and shellfish.

GRAPES: Sauvignon Blanc  
SOIL: clayey- muddy  
TRAINING SYSTEM: cordon spur with 5000 vinestocks per ha  
VINEYARD AVERAGE AGE: 10 years  
HARVEST: first decade of August  
YIELD PER HA: 7.5 tonnes  
MATURATION: at least 3 months in steel tanks  
BOTTLE AGEING: at least 2 months  
BOTTLE SIZE: 750 ml.  
SERVING TEMPERATURE: 8-10°C