



SOLIGO

SPUMANTI DAL 1957

SOUVIGNIER GRIS

Veneto IGT

I grappoli vengono raccolti ad inizio settembre e, dopo 5 giorni di macerazione, il 30% continua la maturazione in barriques per sei mesi. Di colore giallo dorato, il Sauvignier Gris regala profumi di spezie dolci di vaniglia, chiodi di garofano e liquirizia, accompagnati da ricordi agrumati di cedro e limone. Un vino dal gusto accattivante ed avvolgente con un finale speziato.



Cantina Colli del Soligo sac
Via L. Toffolin, 6 - 3105 Pieve di Soligo (TV) - Italy
www.collisoligo.com - info@collisoligo.com