

Linea Vini Fermi

Sauvignon blanc

Marca Trevigiana IGT

Varietà	Sauvignon Blanc	Grado alcolico	12%
Acidità totale	6 g/l	Servire a	8-10°C
Vigneti	Vigneti in provincia di Treviso.		
Vinificazione	L'uva viene raccolta verso l'inizio di settembre. Dopo una pressatura soffice ha inizio la fermentazione in serbatoi d'acciaio.		
Colore	Giallo verdolino con riflessi paglierini.		
Bouquet	Diretto e riconoscibile con note di cedro e pompelmo seguite da pesca bianca, timo e salvia, foglia di pomodoro.		
Gusto	Fresco e sapido con una buona persistenza.		
Abbinamenti	Ottimo per accompagnare piatti a base di verdure e perfetto con gli asparagi. Freschezza e morbidezza lo rendono ideale per accompagnare la cucina etnica, anche speziata.		
Formati	0.75 L		

