

## Linea Vini Fermi

# Sauvignon Blanc

Marca Trevigiana IGT

Famoso vitigno internazionale semiaromatico che viene affinato in acciaio per esaltarne la tipicità, si distingue per l'elegante intensità olfattiva e per la freschezza gustativa. Il bouquet è ampio, riconoscibile e diretto con sentori agrumati di cedro e pompelmo seguiti da pesca bianca, timo, salvia e foglia di pomodoro.

<b>Codice prodotto</b>	TSAB1	<b>Varietà</b>	Sauvignon Blanc
<b>Grado alcolico</b>	12% vol.	<b>Acidità totale</b>	6 g/l
<b>Servire a</b>	8-10°C		
<b>Vigneti</b>	Vigneti in provincia di Treviso.		
<b>Vinificazione</b>	L'uva viene raccolta verso l'inizio di settembre. Dopo una pressatura soffice ha inizio la fermentazione in serbatoi d'acciaio.		
<b>Colore</b>	Giallo verdolino con riflessi paglierini.		
<b>Bouquet</b>	Diretto e riconoscibile con note di cedro e pompelmo seguite da pesca bianca, timo e salvia, foglia di pomodoro.		
<b>Gusto</b>	Fresco e sapido con una buona persistenza.		
<b>Abbinamenti</b>	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.		
<b>Formati</b>	0.75L		

