

## Linea Resistenti

# Souvignier Gris

Marca Trevigiana IGT

Il Souvignier Gris è un vitigno resistente alle malattie fungine creato dall'incrocio tra le varietà Seyval e Zähringer nel 1983 in Germania.

Codice prodotto	TSOG1	Varietà	100% Souvignier Gris
Grado alcolico	12%	Acidità totale	5,0 g/l
Servire a	6-8° C		
Vigneti	Pochi ettari vitati in prossimità di Treviso.		
Vinificazione	L'uva viene raccolta durante la prima settimana di settembre e, una volta giunta in cantina, macera sulle sue bucce per 5 giorni al termine dei quali segue una fermentazione in acciaio. Il 30% matura in barrique nuove di legno misto per sei mesi.		
Descrizione	Dopo aver fatto il blend, il vino viene filtrato ed imbottigliato. Segue un periodo di riposo in bottiglia prima del consumo di minimo di due mesi.		
Colore	Giallo dorato con una leggera sfumatura ramata		
Bouquet	Intenso e diretto con profumi di spezie dolci come la vaniglia, i chiodi di garofano e la liquirizia a cui si affiancano ricordi agrumati di cedro e limone su uno sfondo di mela cotogna.		
Gusto	Secco, caldo ed avvolgente con un finale speziato.		
Abbinamenti	Ideale per accompagnare primi piatti a base di pesce e crostacei e per affiancare a formaggi delicati. Da provare in abbinamento a piatti delicatamente speziati.		
Formati	0.75 L		

