



SAUVIGNON I.g.t. DEL VENETO "POZZO"

VITIGNO: Sauvignon blanc.

VIGNETI:

Situato in collina a 500 metri di altitudine, è un vigneto sperimentale che fornisce un prodotto particolare. Viene vendemmiato a fine settembre, primi ottobre, secondo lo stato di maturazione delle uve.

TECNICHE PRODUTTIVE:

Le uve vengono pressate in maniera soffice e il mosto viene decantato a freddo.

La fermentazione poi viene condotta in barriques di 2° - 3° anno per non coprire i delicati aromi che vi si sprigionano e sosta nelle stesse per almeno sei mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: giallo luminoso.

Profumo: delicato, ma intenso, ricorda le spezie, la cannella con un netto sentore di vaniglia che indica l'affinamento in barrique.

Gusto: corposo, persistente con un gusto speziato che si confonde con il fumè del legno.

Gradazione alcolica: 12% vol.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Primi piatti piccanti, risotti elaborati, asparagi con le uova sode, lumache, frittate, formaggi stagionati e piccanti.

SERVIZIO:

Va servito in calici a tulipano ad una temperatura di 10-12°C.