

COLLEVENTO 21



Sauvignon

IGT Trevenezie



UVE

Sauvignon



TERRITORIO

Friuli occidentale
Pianura prevalentemente ciottolosa di origine alluvionale



VINIFICAZIONE

Pressatura soffice delle uve, fermentazione del mosto in acciaio con l'ausilio di lieviti selezionati. Affinamento in bottiglia.



GRADAZIONE *

12,00 % vol
* valori indicativi



SUGGERZIONI

Profumo tipico di salvia, foglia di pomodoro e ortica accompagnato da note delicatamente fruttate. Bella intensità aromatica.



TEMPERATURA CONSIGLIATA

10° - 12° C



CAPACITÀ

0,75 litri