

SAUVIGNON provincia di Pavia IGT

12,5%

Grado alcolico

100%

sauvignon

8°-10°

Temperatura di servizio

- TIPOLOGIA DI VINO: Denominazione di indicazione geografica tipica
- ZONA DI PRODUZIONE: Borgo Priolo, Oltrepò pavese (PV)
- TIPO DI TERRENO: Bianco argilloso
- EPOCA DI VENDEMMIA: Prima decade di settembre
- MODALITÀ DI RACCOLTA: Manuale in casse
- SISTEMA D'ALLEVAMENTO: Guyot

NOTE SENSORIALI

- COLORE: giallo paglierino
- PROFUMO: delicato e fruttato, leggermente aromatico, mareato, sentore di biancospino
- SAPORE: secco, armonico, vellutato di pieno carattere

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Titolo alcolico: 12,5% vol
Zuccheri residui: 4,0 g/L
Acidità: 6,60 g/L
PH: 3,10
Estratto secco: 21,50

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo si accompagna a piatti a base di pesce come frutti di mare, astice e salmone fumé

SERVIZIO

- TEMPERATURA: 12° 14° C
- MODO: stappare la bottiglia al momento

