



CAMP D'PIETRU VINO SAUVIGNON

Vitigno: Sauvignon.

Altitudine: 320 m.

Esposizione: nord-ovest.

Viti/Ha: 4.500.

Sistema di allevamento: guyot.

Terreno: marnoso, argilloso e tufaceo.

Vinificazione: Diraspatura e breve macerazione con le bucce, fermentazione in vasche d'acciaio con controllo della temperatura a 12° C.

Invecchiamento: 4 mesi in vasche d'acciaio sulle fecce fini della fermentazione con ripetuti batonage. Segue affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Aroma: intenso, aromatico, con note vegetali di ortica e salvia.

Sapore: armonioso e complesso, rotondo e invitante con una lunga sapidità.

Abbinamento: antipasti di pesce e zuppe di pesce, carni bianche e formaggi a pasta semi dura.

Temperatura di servizio: 12°C.



0,75 l



NOTE
