



SAUVIGNON PIETRA DI

SCHEDA TECNICA

L'uva viene sottoposta a soffice pigiatura con una leggera criomacerazione per circa 24 ore per aumentarne il profilo aromatico. La fermentazione del mosto avviene ad una temperatura controllata di 17° - 18°C. Per una più importante composizione aromatica, il vino viene lasciato sul deposito fine per circa sei mesi a una temperatura di 12° - 13°C.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore giallo paglierino luminoso con sfumature verdognole. Profilo olfattivo molto personalizzato con sentori vegetali evidenti di salvia, note di peperone e foglia di pomodoro accompagnate da profumo di albicocca, frutta esotica e pompelmo. Sapore grasso e invitante, decisamente aromatico con una continuità naso bocca infinita.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Antipasti elaborati a base di pesce, insalate di mare, pesci pregiati bolliti o al cartoccio, piatti a base di uova. Ottimo anche con gli asparagi.

