



LE MONDE

SAUVIGNON D.O.C.

Collezione Bianchi



Vitigno: Sauvignon

Denominazione: Doc Friuli

Tipo di terreno: Argilloso, calcareo, ricco di microelementi

Sistema di allevamento: Guyot

Densità di impianto: 4.300 Piante/Ha

Periodo di vendemmia: Seconda decade di Settembre

Vinificazione: Una macerazione prefermentativa a freddo 24-48 ore, segue una fermentazione alcolica a temperatura controllata e successiva maturazione sulle proprie fecce fini.

Invecchiamento potenziale: 3-4 anni dalla produzione

Grado alcolico: 13%

Temperatura di servizio: 10-12°C Circa

Confezione: Bottiglia 0,75 l in cartoni da 6 bottiglie

COLORE

Giallo paglierino, con riflessi verdognoli.

PROFUMO

Le note floreali delicate che aprono inizialmente al naso, si evolvono in aromi di frutta esotica e decise note di pesca bianca.

SAPORE

Fresco al palato, asciutto e vellutato, ha un carattere deciso che si alterna tra note esotiche e saline in perfetto equilibrio.

ABBINAMENTI

Perfetto per accompagnare piatti di crudi di mare - all'italiana, ma anche Sushi e Sashimi -, si sposa bene anche a piatti vegetali complessi, come le zuppe.