



SACCHETTO



## SAUVIGNON IGT TREVENEZIE IL BIANCHETTO

Da uve selezionate del Veneto e del Friuli Venezia Giulia, un Sauvignon che colleziona premi e riconoscimenti grazie alla sua vivace piacevolezza. Il profumo fragrante e delicatamente aromatico si accompagna a un sapore morbido e vellutato. Ottimo da solo ma anche in compagnia di risotti e piatti di carne bianca. Servire fresco a 8-10°C.

Classificazione:	Sauvignon I.G.T. Trevenezie
Zona d'origine:	Veneto e Friuli Venezia Giulia
Vitigni:	Sauvignon
Vinificazione:	Mosto ottenuto con pressatura soffice mediante pressa orizzontale. La successiva fermentazione del mosto limpido avviene a temperatura controllata e in presenza di lieviti selezionati.
Maturazione:	In contenitori di acciaio a temperatura controllata.
Affinamento:	In bottiglia
Longevità:	18/24 mesi in funzione della temperatura e della luminosità del luogo di conservazione.
Colore:	Giallo paglierino.
Profumo:	Caratteristico, fragrante, delicatamente aromatico.
Sapore:	Morbido, vellutato, piacevolmente vivace.
Gradazione alcolica:	12% Vol
Acidità totale	6.3 – 6.6 g/l
Residuo Zuccherino:	3 - 5 g/l
Temperatura di servizio:	8 - 10 °C
Abbinamenti consigliati:	Ottimo con risotto e piatti di carne bianca.
Riconoscimenti:	<b>Bronze - I.W.S.C. 2023, Bronze - I.W.S.C. 2022, Bronze - I.W.S.C. 2021, Commended - I.W.C. 2021</b>