

# Sauvignon

---

Denominazione:	I.G.T. delle Trevenezie
Tipo Vino:	Bianco
Regione di origine:	VENETO
Terreno:	Franco limoso tendente all'argilloso.
Uve:	Sauvignon 100%
Epoca di raccolta:	Metà settembre
Vinificazione:	Macerazione, soffice pressatura, flottazione, fermentazione a temperatura controllata in vasche d' acciaio.
Affinamento:	no

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

---

Colore:	Giallo paglierino, con sfumature verdognole.
Profumo:	Delicato, con sentori vegetali.
Gusto:	Secco, sapido, con un buon retrogusto.
Abbinamenti Gastronomici:	Primi piatti a base di asparagi, piatti di pesce "salsati".
Temperatura di servizio:	8-10°

## DATI ANALITICI

---

Grado alcolico:	12,5°
Acidità totale:	5,7

## ESTRATTO SECCO TOTALE

---

Zuccheri residui:	0,2
-------------------	-----