

Prodotto con uve sauvignon blanc

Terreno : franco argilloso, calcareo

Esposizione : nord-est

Forma di allevamento : Guyot classico a contro spalliera

Vinificazione : in bianco in riduzione , con fermentazione

a temperatura controllata (18° C) , ultimata la

fermentazione e fatta la prima sfecciatura il vino sosta sui

lieviti per 5 mesi con rimescolamenti periodici

(battonages), dopo di che viene imbottigliato

L'attenta protezione dalle ossidazioni con l'uso di gas

inerte (azoto e anidride carbonica) consente di preservare

ed enfatizzare il carattere aromatico del vitigno

Colore giallo paglierino con lievi riflessi verdognoli

Olfatto netto ampio con note di pesca, ortaggio, fiori

di bosso ed asparago

Gusto sapido pieno caldo con retrogusto persistente

ed aromatico

Si abbina bene con gli antipasti freddi e piatti di pesce.

