

Cantine dei Colli Tramonte

SAUVIGNON - IGT Vino bianco secco

UVAGGI:	100% Sauvignon IGT Veneto
AREA DI COLTIVAZIONE:	Colli Euganei, Padova, Veneto
ANNATA::	2015
VOLUME ALCOLICO:	12.00% vol
ZUCCHERI:	8 gr / lt
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	10° - 12° C
INVECCHIAMENTO:	5 anni
FORMATO BOTTIGLIA (ML):	750

SENSAZIONI ORGANOLETTICHE:

Colore giallo carico. Nel naso riscoprono i profumi del pomodoro, pepe e salvia. Rimane in ricordo il profumo delle albicocche e frutti esotici. Ricco, invitante e aromatico.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Un vino perfetto per l'abbinamento con qualsiasi cucina, data la sua alta acidità. Meraviglioso con insalate di pesce, grigliate di mare. Si sposa bene anche con vitello e piatti di affettati.

SAUVIGNON

