

# Sauvignon

*bianco igt lazio*



**UVAGGIO:** Sauvignon blanc 100%

**ZONA DI PRODUZIONE:** Genzano di Roma.

**ALTITUDINE:** 400 m. s.l.m.

**CLIMA:** tipicamente mediterraneo, con inverni miti, precipitazioni moderate ed estati calde e prevalentemente ventilate.

**TERRENO:** vulcanico.

**ALLEVAMENTO DELLE VITI:** filare

**RESA ETTARO:** 100 q.li

**VINIFICAZIONE:** vendemmia manuale, diraspa pigiatura, breve macerazione sulle bucce, pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata e affinamento sur liè

**AFFINAMENTO:** 6 mesi in acciaio.

**GRADO ALCOLICO:** 12,5% Vol

**COLORE:** giallo paglierino con riflessi dorati.

**PROFUMO:** sentori di pesca, albicocca, susina, fiori bianchi e foglia di pomodoro..

**SAPORE:** sapido e molto fresco con una buona struttura

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:**

ideale con verdure, asparago in particolare, agrumi, formaggi freschi e preparazioni a base di pesce.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8°C.