

Sauvignon - Cataldo

Vino Varietale prodotto in Italia



Uve. Sauvignon blanc 100%.



Vinificazione. Pressatura soffice, breve macerazione a freddo in pressa e fermentazione a temperatura controllata (16-18 °C).



Note gustative. Colore giallo paglierino tenue, con riflessi verdognoli. Il profumo fresco, vivo, aromatico richiama la pesca, il melone e il peperone giallo, tipico della varietà. Al palato si rivela asciutto, sapido, di buona struttura e generoso.



Analisi. Alcol 12,5% Vol; Acidità totale 5,9 g/l; Residuo zuccherino 6 g/l.



Gastronomia. Ideale con antipasti, insalate di mare, crostacei, piatti di pasta. Servire fresco a 8-10 °C. Da bersi giovane.



Bottiglia. "Bourgogne" da 750 ml (in cartoni da 6 bt); 1L (in cartoni da 6 bt).

