

## Sauvignon

LINEA LUISA  
I BIANCHI



Il Sauvignon è un vitigno a bacca bianca, proveniente dalla regione francese di Bordeaux. Il nome deriva dalla parola francese sauvage (selvaggio), aggettivo che fa riferimento alle sue origini nella Francia sudoccidentale.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Di colore giallo dorato. Ha un bouquet molto fine e tipico che ricorda la salvia, il peperone, la foglia di pomodoro. Vino di grande struttura e nel contempo dotato di ottima acidità.

### ABBINAMENTO

Primi piatti elaborati dal gusto deciso, pietanze speziate, frutti di mare e crostacei.

### VARIETÀ DELLE UVE

100% Sauvignon

### FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

### CEPPI AD ETTARO

5.500

### VINIFICAZIONE

Macerazione: pellicolare a freddo.

Decantazione: statica a freddo.

Fermentazione: per circa 12 giorni in tini di acciaio.

### ÉLEVAGE

Su fecce nobili per 6 mesi

### AFFINAMENTO

In bottiglia per ulteriori 2 mesi

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

10°-12°C