SACCHETTO

# SAUVIGNON TREVENEZIE IGT IL BIANCHETTO




**Da uve del Veneto e del Friuli Venezia Giulia, un Sauvignon che colleziona premi e riconoscimenti grazie alla sua vivace piacevolezza. Il profumo fragrante e delicatamente aromatico si accompagna a un sapore deciso e fresco. Ottimo da solo ma anche in compagnia di risotti e piatti di carne bianca. Servire fresco a 8-10°C.**

| | |
|---|---|
| Classificazione: | Sauvignon Trevenezie I.G.T. |
| Zona d'origine: | Veneto e Friuli Venezia Giulia |
| Vitigni: | Sauvignon |
| Vinificazione: | Mosto ottenuto con pressatura soffice mediante pressa orizzontale. La successiva fermentazione del mosto limpido avviene a temperatura controllata e in presenza di lieviti selezionati. |
| Maturazione: | In contenitori di acciaio a temperatura controllata. |
| Affinamento: | In bottiglia |
| Longevità: | 18/24 mesi in funzione della temperatura e della luminosità del luogo di conservazione. |
| Colore: | Giallo paglierino. |
| Profumo: | Caratteristico, fragrante, delicatamente aromatico. |
| Sapore: | Secco, deciso, piacevolmente vivace. |
| Gradazione alcolica: | 12% Vol |
| Acidità totale: | 6.3 – 6.6 g/l |
| Residuo Zuccherino: | 3 - 5 g/l |
| Temperatura di servizio: | 8 - 10 °C |
| Abbinamenti consigliati: | Ottimo con risotto e piatti di carne bianca. |
| Riconoscimenti: | **2025 - Mundus Vini Spring Tasting - Silver Medal**<br>**2024 - Decanter - Bronze Medal**<br>**2023 - I.W.S.C. - Bronze Medal**<br>**2022 - I.W.S.C. - Bronze Medal**<br>**2021 - I.W.S.C. - Bronze Medal** |