

**SAUVIGNON I.G.T. TREVENEZIE  
IL BIANCHETTO  
LINEA SF**



Classificazione:	Sauvignon I.G.T. Trevenezie
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:	Morbido, vellutato, piacevolmente vivace.
Gradazione alcolica:	11,5% Vol.
Acidità totale:	5,6 - 5,8 g/l
Zuccheri residui:	5 - 8 g/l
Temperatura di servizio:	8 - 10° C.
Abbinamenti consigliati:	Ottimo con risotto e piatti di carne bianca.
Riconoscimenti:	Commended - IWC 2014 Silver Medal - Decanter 2014

