

Matteo Braidot

SAUVIGNON BLANC

Uve utilizzate:

100% Sauvignon Blanc

Vendemmia:

inizio settembre

Vinificazione ed affinamento:

diraspatura, macerazione a freddo di poche ore, pressatura soffice delle uve e successiva decantazione statica a freddo. La fermentazione avviene a temperatura controllata, al termine della quale il vino riposa sulle fecce nobili fino al periodo d'imbottigliamento.

Caratteristiche organolettiche:

colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, al naso si delinea perfettamente la nota agrumata di pompelmo e un contorno di fiori di sambuco e peperone verde. In bocca risulta fresco, molto sapido e con una lunga persistenza.

Abbinamento:

perfetto come aperitivo, risotto di asparagi, ma soprattutto si colloca egregiamente con piatti di pesce.

Temperatura di servizio:

10 -12° C.

