

Torre dei Vescovi SAUVIGNON VICENZA D.O.C.



UVE 100% Sauvignon

CLASSIFICAZIONE Vicenza D.O.C.

PROVENIENZA Vino ottenuto da uve Sauvignon coltivate nella Provincia di Vicenza, in vigneti di collina con presenza di rocce calcareo - arenacee con un'accentuata pendenza.

VINIFICAZIONE Vinificazione in bianco. L'uva viene diraspata e sottoposta a macerazione a 10°C per un breve periodo con successiva pressatura. Fermentazione a temperatura controllata in recipienti di acciaio inox a 14-16°C.

DATI ANALITICI Gradazione alcolica: 13.00% vol.
Acidità totale: 6.20 g/l
Zuccheri residui: 4.00 g/l
Estratto secco totale: 32.00 g/l
Ph: 3.27

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Colore: giallo paglierino intenso;
- Bouquet: caratteristico profumo fruttato con note tropicali;
- Sapore: asciutto, pieno, vellutato con sentore di frutta esotica.

ABBINAMENTI Ideale con i piatti a base di pesce e crostacei ma anche con i primi piatti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire a 8°-10°C.



CANTINE VITEVIS S.C.A.

Viale Europa, 151

36075 Montebelluna Maggiore (VI) Italy

Tel. +39 0444 491360 – Fax +39 0444 491661

Coll. Vicentini

www.collivicentini.com