

# SAUVIGNON ABRIGAT

- **Provenienza / Origin :**

Roddi altitudine 250 – 350 mt.

- **Vitigno / Grape- variety :**

Sauvignon 100%

- **Resa per Ettaro / Yield :**

90 ht. / hectare

**Forma di allevamento / vine-training system:**

Guyot

- **Epoca di vendemmia / Time of harvest**

manuale la prima settimana di Settembre

*manual harvest in the first week of September*

- **Vinificazione / Vinification :**

la fermentazione avviene in contenitori di acciaio inox a temperatura controllata senza fermentazione malolattica.

*The vinification is made in steel tanks at temperature controlled without malolactic fermentation.*

- **Invecchiamento /aging :**

in acciaio per circa 5 mesi

*the wine is held in stainless steel tanks until bottling for 5 months*

- **Caratteristiche organolettiche / organoleptic characteristics :**

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. E' un vino bianco raffinato e leggermente aromatico.

Il profumo intensamente floreale con nota di fiori di sambuco.

*Bright straw yellow with greenish reflections. Is a fine white wine, slightly aromatic with intensely floral with a bouquet of elderflower.*

- **Abbinamenti gastronomici / food combinations :**

Ottimo come aperitivo, si accompagna egregiamente agli asparagi e alle minestre di verdure

*Excellent as an aperitif, is also an outstanding partner for asparagus and vegetable soups*

- **Temperature di servizio / service temperature:**

8 – 10 ° C.

