

Sauvignon I.G.T. Tre Venezie
Linea Sottovoce



*vino rigoroso asciutto e quasi
austero con il suo piacevole
impatto acido e un profumo
tipicamente ricco che fa mostra di
sé con sicurezza quando bevuto
ancora giovane*

Denominazione

Sauvignon I.G.T. Tre Venezie "Linea Sottovoce"

Vitigno

100% Sauvignon

Provenienza

vigneti nella campagna trevigiana

Vinificazione

uve selezionate e sane, vinificazione in bianco in vasche d'acciaio, dopo la fermentazione alcolica viene conservato ancora in recipienti di acciaio prima di provvedere alle lavorazioni che ne precedono l'imbottigliamento.

Conservazione e invecchiamento

in cantina, a umidità controllata e con una temperatura di 10-12°C. Si consiglia di berlo giovane.

Colore

giallo paglierino con riflessi dalle sfumature verdognole.

Profumo

intense note speziate di peperoni, salvia, sambuco, pesca e foglia di pomodoro tipiche delle caratteristiche del vitigno.

Sapore

asciutto e quasi austero di piacevole impatto acido.

Gradazione alcolica 12% vol.

Temperatura di servizio ottimale 10-12°C

Affinità gastronomiche

adatto a tutti i primi piatti anche in forma di zuppa come con i fagioli. Sostiene bene tutte le carni bianche anche con l'accompagnamento di salse leggere. Ottimo con il pesce anche di natura grassa e preparato al forno.

Confezione

bottiglie bordolesi reali da 75 cl. scatole da 6.

Gli appunti dell'enologo...

"Il vitigno Sauvignon é caratterialmente difficile e normalmente le uve si presentano verdi e forti costringendo l'enologo a vinificazioni a bassa temperatura controllate e a una piccola permanenza del mosto sulle vinacce per garantire al futuro vino le caratteristiche organolettiche varietali e tipiche."

AWARDS



2013
Dama D'oro
Enoconeigliano
GOLD MEDAL



2014
Concours Mondial de
Bruxelles
GOLD MEDAL



2015
Concorso Mundus
Vini Meiningen
SILVER MEDAL



2015
Concorso Enologico
Internazionale Verona
GRAN MENZIONE



2015
Decanter world wine
Award (DWWA)
COMMENDED



2015
Dama D'oro
Enoconeigliano
SILVER MEDAL



2016
Concours Mundus
Vini Meiningen
SILVER MEDAL



2017
Concours Mundus
Vini Meiningen
SILVER MEDAL

