

Sauvignon IGT TreVenezie

Linea sottovoce



un 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. TreVenezie "Linea sottovoce"

Vitigno 100% Sauvignon

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.

Provenienza

parte della provincia di Treviso e Venezia

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.

Confezione

bottiglie bordolesi reali da 75 cl. scatole da 6.

Premi

- 2017 - Concours Mundus Vini Meiningen
- 2016 - Concours Mundus Vini Meiningen
- 2015 - Concours Mundus Vini Meiningen
- 2015 - Concorso Enologico Internazionale Verona
- 2015 - Decanter word wine Award (DWWA)
- 2015 - Dama D'oro Enoconegliano
- 2015 - Mundus Vini
- 2014 - Concours Mondial de Bruxelles
- 2011 - Dama D'oro Enoconegliano



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."