

Sciorio

AZIENDA VITIVINICOLA



S

Vino Sauvignon

Vino dal colore Giallo paglierino profumo delicato e gradevole, persistente con sentori erbacei e floreali.

Questo vino è ottimo con antipasti, piatti di pesce, carni bianche e come aperitivo, ottimo comunque a tutto pasto.

Straw yellow colored wine, delicate and pleasant perfume, persistent with herbaceous and floral scents.

This wine is excellent with appetizers, fish dishes, white meats and as an aperitif, however, excellent throughout the meal.

Vitigni: Sauvignon Blanc 100%



Grapes: Sauvignon Blanc 100%

Vinificazione: Selezione delle uve raccolte in cassette, pressatura soffice, fermentazione in acciaio a temperatura controllata, maturazione Sur Lie per alcuni mesi



Vinification: Selection of grapes harvested in boxes, soft pressing, fermentation in steel at a controlled temperature, Sur Lie maturation for a few months

Affinamento: in bottiglia per almeno 3 mesi.



Refinement: in the bottle for at least 3 months.

Gradazione alcolica: 13,50%



Alcohol: 13,50%

Temperatura di servizio: 8°-10°C



Serving Temperature: 8°-10°C

Abbinamenti: antipasti, piatti di pesce, carni bianche e come aperitivo



Pairings: appetizers, fish dishes, white meats and as an aperitif

Informazioni aggiuntive:

Altitudine mt. 279 s.l.m. esposizione ovest
Terreno argilloso calcareo
Epoca di vendemmia metà settembre
Contiene solfiti
Non contiene anidride carbonica
Fermentazione del mosto con lieviti autoctoni



Informazioni aggiuntive:

Altitude mt. 279 above sea level west exposure
Calcareous clayey soil
Harvest period mid-September
Contains sulfites
It does not contain carbon dioxide
Fermentation of the must with indigenous yeasts

