



SAUVIGNON

Denominazione: DOP Friuli Colli Orientali
Regione: Friuli Venezia Giulia

Raccolta manuale delle uve.
Vinificazione classica in bianco con breve macerazione.
Affinamento in acciaio e maturazione sui lieviti fino a primavera.

Colore giallo paglierino.
Profumo che ricorda il sambuco, le foglie di pomodoro, la salvia, il peperone verde, la frutta esotica e il pompelmo rosa. Sapore asciutto, con aroma analogo al profumo.
Da abbinare a primi e secondi piatti speziati, sia carne bianca che pesce, creme e minestre di funghi e asparagi.
Temperatura di servizio 12° C.

Denomination: DOP Friuli Colli Orientali
Region: Friuli Venezia Giulia

Manual harvest of the grapes.
Classic white vinification with short maceration.
Aging in steel and maturation on the lees until spring.

Intense straw-yellow in colour.
Scent reminiscent of elderberry, tomato leaves, sage, green pepper, exotic fruit and pink grapefruit. Dry taste, with aroma similar to the perfume.
To be combined with spicy first and second courses, both white meat and fish, creams and soups with mushrooms and asparagus.
Serving temperature 12 ° C.



VISINTINI