

# BIDIBI

## TAI SAUVIGNON



Collocazione  
del vigneto: le colline della DOC Breganze

---

Giacitura  
e tipo terreno: colline vulcaniche e piane ghiaiose

---

Varietà di uva: 60% Tai e 40% Sauvignon

---

Cure nella  
preparazione: macerazione a freddo per due  
giorni e pressatura soffice  
in iper-riduzione

---

Affinamento: per sei mesi in vasche di acciaio

---

Agli occhi: paglierino limpido

Al naso: intenso di frutta matura e tropicale,  
tipici sentori del Sauvignon

In bocca: secco e pieno, buona la morbidezza  
in equilibrio con l'acidità; vino con  
persistenza aromatica gradevole  
e lunga.

Perfetto come aperitivo, si sposa  
bene con minestre, primi piatti  
e pesce delicato.