Ferrata Sauvignon

Varietà

100%
Sauvignon

Dettagli

Collocazione del vigneto:
la zona Ferrata a Breganze

Giacitura e tipo terreno:
colline vulcaniche e tufacee

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

Affinamento:
per sei mesi in vasche di acciaio

Note organolettiche

Paglierino carico

Ricco e secco di buon equilibrio con sensazioni di agrumi, menta e frutta tropicale con notevole persistenza

Profumo ricco ed intenso di frutta matura con sentori di frutta tropicale, zafferano e pesca

Abbinamento perfetto con primi piatti, pesce e crostacei o carni bianche