



Matinée piemonte d.o.c. sauvignon

Le uve di Sauvignon blanc che danno origine a questo vino sono coltivate su di un pendio rivolto a sud-est nel comune di Cinzano, ad un'altitudine di circa 450 m. Il particolare microclima ed il terreno ricco di calcare conferiscono al prodotto un'ottima maturazione, sapidità e sentori minerali che aggiungono complessità al bouquet aromatico di questo vino. L'affinamento di 6 mesi in vasca sui lieviti conferisce struttura e morbidezza a questo vino

vitigno	100% Sauvignon Blanc
provenienza	Cinzano Torinese, Piemonte
vinificazione	diraspatura e pressatura soffice fermentazione a base temperatura
affinamento	6 mesi in acciaio con batonnage

CARATTERISTICHE

colore	giallo paglierino con riflessi verdolini
profumo	intensa frutta tropicale, bosso, pietra focaia
sapore	pieno, sapido con note minerali
abbinamenti	aperitivi, pesce, carni affumicate

CARATTERISTICHE TECNICHE

alcol	13% vol.
acidità tot.	6,5g /L
zuccheri	2 g/L
bottiglia	nobile 0,75
imballo	scatole da 6 bottiglie



SELEZIONE