SAUVIGNON SAMBUCO

IGP Vigneti delle Dolomiti

Tipologia Vini fermi bianchi.

Vitigno Sauvignon.

Zona di produzione Roverè della Luna.

Composizione del suolo Porfirico.

Vinificazione IPressatura soffice, stabulazione a freddo del mosto, decantazione statica a freddo, fermentazione a temperatura controllata 16°C e poi lungo affinamento sui lieviti, esclusivamente in acciaio.

Profumo Vino che si apre con invitanti note di melone, fiore di sambuco e un bouquet floreale avvolgente, arricchito da una leggera sfumatura pepata. Emergono anche lievi accenni di mela gialla e una sottile punta vegetale, caratteristica tipica che rievoca le classiche note del Sauvignon.

Sensazione gustativa Questo vino si presenta come un'esperienza piacevole e equilibrata, offrendo un intrigante gioco di profumi e sapori che catturano l'attenzione.

Servizio 10/12° C.



www.csrovere1919.it