

Le Casine®



Sauvignon Blanc Varietale

Vino Bianco Fermo Fruttato

Vino adatto ad antipasti di mare come carpaccio di salmone al pepe rosa, crostacei tipo astice o aragosta in bellavista, spaghetti alle vongole, pesce al sale.



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1308/2013

Sauvignon Blanc / Varietale:

PROVENIENZA: Italia

VITIGNO: Italia

TERRENO: argilloso limoso con calcari arenacei e gessi.

COLTIVAZIONE DELLA VITE: spalliera

RACCOLTA: manuale

VINIFICAZIONE: pressatura soffice delle uve con pressa pneumatica. Fermentazione a 16°C con lieviti selezionati.

AFFINAMENTO: in vasche di acciaio inox con batonnage periodico. Durante l'affinamento il vino viene sottoposto a numerosi controlli analitici per garantirne l'integrità.

IMBOTTIGLIAMENTO: sterile a freddo

GRADAZIONE ALCOLICA: 12% vol.

COLORE: Giallo paglierino con riflessi dorati

OLFATTO: Intenso e persistente con tipiche note vegetali che ricordano i germogli del pomodoro e floreale con note di fiori di sambuco e magnolia con un piacevole finale fruttato.

GUSTO: Intenso, corposo, avvolgente, secco. Equilibrato ed asciutto.

ABBINAMENTI INTERNAZIONALI: Maryland Crab cakes – U.S.A. Sushi – Giappone

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°C – 12°C

CURIOSITÀ: Il nome deriva dal francese sauvage, selvaggio, ad indicare le origini autoctone del vitigno.