

# Le Cascine®

## 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.