

®

BOSCO DEL CORNER

SAUVIGNON

VENETO
IGT



VINO BIANCO DAL COLORE GIALLO PAGLIERINO CARICO E DALL'AROMA CARATTERISTICO. BOUQUET PIENO E GUSTO LIEVEMENTE AROMATICO. BEN SI ACCOMPAGNA AD APERITIVI, PRIMI PIATTI E PESCE. VA SERVITO FRESCO A TEMPERATURA DI CANTINA A 10-12 °C.



DENOMINAZIONE

SAUVIGNON - VENETO IGT

UVE

SAUVIGNON

PROVENIENZA

I VIGNETI SONO SITI NEL COMUNE DI GORGO AL MONTICANO I CUI TERRENI SONO DI MEDIO IMPASTO

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

SYLVOZ

EPOCA DI VENDEMMIA

DAL 15 AL 25 SETTEMBRE

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

LA FERMENTAZIONE ALCOLICA VIENE CONDOTTA CON LIEVITI SELEZIONATI AD UNA TEMPERATURA DI 14-15 °C ED HA UNA DURATA DI 11-13 GIORNI. IL VINO VIENE SUCCESSIVAMENTE CONSERVATO SULLE PROPRIE FECCE FINI E QUINDI IMBOTTIGLIATO IN PRIMAVERA

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% VOL

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

HA UN COLORE GIALLO PAGLIERINO CARICO CON RIFLESSI PIÙ O MENO VERDOGNOLI; IL PROFUMO È ASSAI AROMATICO CON NOTE DI PEPPERONE GIALLO, DI PIANTA DI POMODORO, DI SALVIA E PESCA. IL GUSTO È ASCIUTTO ED ELEGANTE

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI

ANTIPASTI DI TUTTI I TIPI, PIATTI DI PESCE

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-11 °C



BOSCO DEL CORNER®

SOC. AGRICOLA BOSCO DEL CORNER - GORGO AL MONTICANO (TV) ITALIA - WWW.VINI-BOSCO-CORNER.COM