

SAUVIGNON I.G.T.

VINO TRANQUILLO



Vitigno: 100% Sauvignon

Sistema di coltivazione: impianto a filare Sylvoz

Periodo di vendemmia: prima decade di settembre con uve perfettamente mature e sane.

Vinificazione: pressatura soffice delle uve appena raccolte. Il mostro privo di bucce ed impurità fermenta con l'ausilio di lieviti selezionati alla temperatura controllata di 13 gradi. Dopo la fermentazione alcolica è travasato e filtrato prima di essere lasciato maturare per circa 3 mesi in vasche di acciaio inox.

Caratteristiche organolettiche: giallo paglierino chiaro può tendere al dorato. Vino delicatamente aromatico, ricorda il peperone giallo, la pianta del pomodoro, la noce moscata, il melone e i fiori d'acacia. Vino di singolare personalità, dal gusto asciutto, vellutato ed elegante.

Accostamenti: antipasti di pesce, prosciutto crudo, primi con erbe o con il pesce, i secondi di pesce bianco se accompagnati con salse leggere.

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

Temperatura di servizio: 8°-10° C.

Molon[®]

SOCIETÀ AGRICOLA LUIGINO MOLON S.S.

Via Grassaga, 50 – 30027 San Dona' di Piave (VE)

Telefax. 0421.320170

info@vinimolon.it

www.vinimolon.it



Rimaniamo in contatto!!

<http://www.facebook.com/vini.molon>

LA TUA OPINIONE PER NOI CONTA!