

Isai

Sauvignon Blanc Lazio

UVAGGIO: Sauvignon Blanc 100%

ZONA DI PRODUZIONE: Pianura Pontina.

ALTITUDINE: 50 m. s.l.m.

CLIMA: Tipicamente mediterraneo, con inverni miti, precipitazioni moderate ed estati calde e prevalentemente ventilate.

TERRENO: Sabbioso.

ALLEVAMENTO DELLE VITI: Impianti a spalliera (cordone speronato).

RESA ETTARO: 5.000-7.000 Kg.

VINIFICAZIONE: In bianco con leggera macerazione delle bucce, segue pressatura soffice e lunga fermentazione a temperatura controllata di 12-14°C.

AFFINAMENTO: 4 mesi in acciaio.

COLORE: Giallo con lievi riflessi verdastri.

PROFUMO: Spiccano le caratteristiche note varietali come foglia di pomodoro, fico verde e finale di pesca.

SAPORE: Equilibrato, predominanti le note varietali riscontrate all'olfatto con lieve e piacevole nota amarognola, di buona persistenza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Antipasti a base di pesce, molluschi e crostacei.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°C.

BICCHIERE DI SERVIZIO: Ballon.

FORMATO: 750 ml.



federici