

# 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**