

Macchia Sauvignon Bianco IGP

Colore giallo paglierino con riflessi dorati dai profumi sono molto intensi con delle piacevoli note di frutta esotica e l'ananas, la banana e la salvia. Gusto persistente e molto fresco con un finale leggermente balsamico. Buona acidità e struttura.

COLORE

Bianco

TIPOLOGIA

Indicazione Geografica Protetta

VITIGNI

Sauvignon, Trebbiano

ZONA DI PRODUZIONE

Lizzano, Salento, Puglia

VENDEMMIA

Ultima settimana di agosto

METODO DI VENDEMMIA

Raccolta manuale

VINIFICAZIONE

premacerazione a freddo per 12h e successiva fermentazione alcolica in acciaio a 12/14°C. Premacerazione a freddo per 12h e successiva fermentazione alcolica in acciaio a 12/14°C

AFFINAMENTO

In acciaio

GRADAZIONE ALCOLICA

12,50% vol.

ABBINAMENTI

Antipasti di pesce crudo, crostacei, primi piatti e arrostiti di pesce, formaggi giovani a pasta tenera

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8°C

