



SAUVIGNON BIANCO

LUNA NUOVA

Di Marco Donati

ZONA DI PRODUZIONE

da uve coltivate sulle soleggiate colline di Calavino

VITIGNO

SAUVIGNON 100%

TECNICA DI VINIFICAZIONE

pressatura soffice delle uve, fermentazione a temperatura controllata, maturazione in recipienti di acciaio

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: *giallo dorato*

PROFUMO: *prevalgono le note agrumate e principalmente il pompelmo rosa*

GUSTO: *morbido, vellutato, leggermente aromatico, fresco, delicato e caratteristico*

GRADAZIONE: *13% VOL.*

TEMPERATURA DI SERVIZIO

servire a 10°C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

antipasti, primi piatti di mare o a base di asparagi, formaggi erborinati o poco stagionati

CONSERVAZIONE E DURATA

può sopportare un leggero invecchiamento