



Sauvignon IGP

Colore rosso rubino con riflessi violacei. Ha caratteristico odore vinoso con profumo delicato che ricorda la viola. Rotondo al palato è un vino asciutto di carattere deciso, ha un'ottima struttura e ricco di estratto.



Sauvignon dell'Emilia IGP



Sauvignon



190 - 200 q.li per ettaro



Colline e Pianure bolognesi



1 - 2 anni



8 - 9° C



Le uve appena raccolte vengono convogliate presso il reparto di vinificazione dove si procede alla criomacerazione per una notte, a contatto con le bucce. Si procede quindi alla pigiatura ed il mosto "fiore" così ottenuto, viene lasciato fermentare in vasche di acciaio ad una temperatura controllata di circa 15/18°C, che permette di conservare i profumi e le caratteristiche tipiche del prodotto. Successivamente il vino fermentato viene separato dalle fecce, filtrato e lavorato sotto il controllo di enotecnici esperti, fino ad essere idoneo per l'imbottigliamento.



Colore giallo paglierino con riflessi dorati, profumo spiccato e caratteristico che ricorda la foglia di fico, sapore morbido, avvolgente, di buona persistenza.



È indicato con carni bianche e pesce, con primi piatti abbastanza saporiti, uova e asparagi



0,75 litri

DALFIUME
NOBILVINI