

VINI BIANCHI FERMI

SAUVIGNON

D.O.C. COLLI PIACENTINI

PROFUMI
DELLA
NOSTRA
TERRA



**SAUVIGNON
D.O.C COLLI PIACENTINI**

UVE

Questo vino è ottenuto da uve Sauvignon Blanc coltivate negli appezzamenti Raballa e Cerre.

VINIFICAZIONE

Le uve sono vendemmiate a mano e vinificate in purezza con pressatura soffice. La lavorazione del vino avviene in recipienti di acciaio a temperatura controllata.

GRADAZIONE ALCOLICA

12% vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vino di corpo, dall'intenso profumo di ananas e pompelmo. Offre buon equilibrio tra la morbidezza, il calore dell'alcool e la gradevole freschezza e sapidità.

ACCOSTAMENTI

Da accompagnare a grigliate di carni bianche, pesce e verdure.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12-14 °C



PERNICE DI CASTELNOVO V.T.
29011 BORGONOVO VAL TIDONE
PIACENZA
TEL. E FAX 0523 860050
WWW.TENUTAPERNICE.IT