

VINI BIANCHI FRIZZANTI

SAUVIGNON FRIZZANTE

D.O.C. COLLI PIACENTINI

PROFUMI
DELLA
NOSTRA
TERRA



SAUVIGNON FRIZZANTE D.O.C COLLI PIACENTINI

UVE

Originale interpretazione di un vitigno internazionale, questo Sauvignon frizzante è ottenuto da uve Sauvignon Blanc vendemmiate a mano e vinificate in purezza.

VINIFICAZIONE

Le uve intere sono sottoposte a pressatura soffice subito dopo la raccolta. Una parte del mosto ottenuto è conservata a temperature inferiori agli zero gradi, per la successiva composizione della cuvée. La frizzantatura è ottenuta in autoclave, grazie a una seconda fermentazione naturale della cuvée, costituita dalla base secca e da una percentuale di mosto delle stesse uve.

GRADAZIONE ALCOLICA

12% vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Intenso e fruttato con sentori di frutta esotica.

ACCOSTAMENTI

Ottimo come aperitivo, accompagna bene piatti di pesce insaporiti da erbe o salse aromatiche, carni bianche leggermente speziate.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 - 10° C



MARIA
POGGI AZZALI
TENUTA PERNICE®

LOCALITÀ PERNICE 283
29011 CASTELNOVO VAL TIDONE
BORGONOVO V.T. PIACENZA
TEL. E FAX 0523 860050
WWW.TENUTAPERNICE.IT

