



SAUVIGNON

Vitigno di produzione:

Sauvignon 100%.

Grado alcolico: 12 % vol.

Zona di produzione: vitigni di San Fior (TV).

Tipo di terreno: medio impasto tendente all'argilloso.

Sistema di allevamento: a filare con potatura Sylvoz.

Epoca di Vendemmia: Metà Settembre.

Vinificazione: DOPO UNA MACERAZIONE DI 48 ORE VIENE SOFFICEMENTE PRESSATO, e LASCIATO fermentare con lieviti selezionati a temperatura controllata.

Caratteristiche: è un vino internazionale, diffuso in tutto il mondo vinicolo, originario della Francia, trova in Veneto e Friuli il territorio dove meglio si esprime.

Colore: giallo paglierino con lievi riflessi verdi.

Olfatto: la gamma di profumi è molto ampia, va dalla foglia di pomodoro e peperone fino alle erbe aromatiche. Il profumo è varietale, intenso, complesso e persistente.

Gusto: vibrante, di carattere e struttura, lungo, con note acidule che gli conferiscono freschezza. Richiami varietali netti e intensi.

Abbinamenti: Diffuso come aperitivo, si accompagna egregiamente agli asparagi, minestre di verdure, passati di legumi e pesce marinato.

Temperatura di servizio: 10°C - 12°C in calici da vino bianco.

Formati disponibili: 0.75 LT

Tipologia: Vino Bianco Fermo.

AZIENDA AGRICOLA
BUFFON GIORGIO

VIA FERROVIA 18 - CASTELLO ROGANZUOLO
SAN FIOR (TV) I - T. 0438.400624
INFO@VINIBUFFON.IT - WWW.VINIBUFFON.IT