

SAUVIGNON



Vino particolare ed elegante, di colore giallo paglierino più o meno intenso con riflessi verdognoli. Il profumo è inebriante, intenso e aromatico con sentori diversi dal peperone, alla salvia, al cedro e ai fiori di robinia. Il gusto è asciutto, brioso ma sempre elegante ed appagante. Gradevolissimo “calice” fuori pasto, meraviglioso col prosciutto crudo, trova accostamento con i piatti a base di erbe, gli asparagi e il pesce alle salse leggere. Va servito ad una temperatura di 8-10 gradi.

Varietà/Grapes/	Sauvignon (100%)
Colore/Color	Giallo paglierino con riflessi verdognoli
Sapore Taste	Sapore asciutto con bouquet aromatico.
Fermentazione/Fermentation	12-15 giorni a 16 gradi.
Invecchiamento Aging	
Qualità /Qualità/	DOC Lison-Pramaggiore. Denominazione d'origine controllata
Referenze/	
Produttore/	Azienda Agricola Piazza
Cantina/Winery	Azienda Agricola Piazza
Certificazione/Eco- certification/Zertifizierung	ICEA
Produzione/Production/Produktion	6000 bottiglie.
Analisi/Analysis/Analysen	
Gradi alcolic/Alcoholic content/	12,50%vol.
Acidità totale/Acidity	6,50 g/l
pH	
Zuccheri residui/..../	4 g/l
Bottiglia/bottle	Bordolese, sughero.
Capacità per bottiglia/Content per bottle/Inhalt	750 ml
Peso lordo per bottiglia/Grossweight per bottle	1200 g
Bottiglie per pallet/Bottles per pallet	4x22x6 = 528
Confezionamento/Packaging	6 bottiglie per cartone 310mm x 255mm x 170mm
Peso lordo per cartoneGrossweight per box	7,5kg
Codice a barre/EAN-code	