



Tipologia: Sauvignon fermo doc colli piacentini

Provenienza: Provincia di Piacenza, Bacedasco di Vernasca 200/250 mt S.L.M.

Vitigno: Sauvignon blanc al 100%

Coltivazione della vite: A Guyot

Terreno: Argilloso

Esposizione: Est / Ovest

Raccolta: Vendemmia manuale

Gradazione Alcolica: 13% Vol

Vinificazione: Pigiadiraspatura e pressatura soffice delle uve, fermentazione a temperatura controllata in vasche d'acciaio inox

Affinamento: Vasche di acciaio Inox e cemento per 8 mesi circa

Colore: Giallo paglierino carico con leggeri riflessi verdi

Olfatto: Profumo di ananas, pompelmo, piacevolmente floreale

Gusto: Intenso, persistente, buona sapidità ed acidità equilibrata

Abbinamenti consigliati: Carni bianche, pesce e piatti della tradizione piacentina

Temperatura di servizio: 12 - 14 °C