

VINI BIANCHI E ROSÉ



Sauvignon

Origine:

Guascogna, Bas-Armagnac

Il controllo periodico permanente dei vigneti, la vinificazione e la maturazione vengono eseguiti nella tenuta.

Vitigno(i):

100% Sauvignon

Consumo:

Servire fresco. Da consumare prima dei pasti, con pesci e frutti di mare, carne bianca...

Degustazione:

Sauvignon, il capofila...

Un vitigno rivisitato sotto la clemenza del cielo guascone che guadagna una nuova tavolozza di profumi. Un naso caratteristico su note floreali intense e fini, qualche sfumatura minerale ma una sensazione di "acini maturi" dominante. Una bella intensità che lascia una buona parte alla finezza e alla freschezza. Bella espressione del vitigno, un vino vero di piacere e gola... una bella materia dove la mano del vignaiolo giunge a livelli di vera maestria.

Conservazione:

Al fresco, in piedi, in un luogo buio. Da consumarsi preferibilmente entro: 2 anni.