



SAUVIGNON



VITIGNO DI ORIGINE: Sauvignon

ZONA DI PRODUZIONE: Castello Roganzuolo 119 m.s.l.m

TIPO DI TERRENO: Di medio impasto tendente all'argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: A filare con potatura Sylvoz

SESTO DI IMPIANTO: Da mt 2.80 x 1.25

EPOCA DI VENDEMMIA: Metà settembre

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice, sgrondo del mosto fiore e fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata

CARATTERISTICHE: Colore giallo paglierino con lievi riflessi verdi. Profumo varietale, intenso, penetrante, persistente, complesso, fine, con note di fiori di sambuco, frutto della passione, litchi, pompelmo, lime, cedro candito e salvia; sfumature di bosso, menta, bergamotto, tarassaco e foglia di pomodoro. Gusto vibrante, di carattere e struttura, lungo e croccante, con una armonica nota acida che gli conferisce freschezza; richiami varietali netti ed intensi; retrogusto complesso e persistente.

ABBINAMENTI: Ottimo come aperitivo, si accompagna egregiamente agli asparagi, alle minestre di verdure, ai passati di legumi e al pesce marinato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: Temperatura di 10 - 12 °C

Azienda Vitivinicola Buffon Giorgio - Di Buffon Querino e Cleris

Società Agricola S. S.

via Ferrovia 18, 31020 Castello Roganzuolo - San Fior (TV) Tel: 0438.400624 - Fax: 0438.405639 - e-mail: buffonq@tiscalinet.it