

Il Forte

seiterre

Ottenuto vinificando in purezza uve Sauvignon, ha un carattere molto pronunciato, tipizzato da un aroma e profumo singolare, del tutto distinguibile da qualsiasi altro vitigno. Il sapore vellutato ed il buon corpo lo rendono vino adatto sia fuori pasto che in abbinamento con primi piatti di pesce o secondi di pesce in umido e fritto. Perfetto anche con il risotto agli asparagi. Va servito a 10-12°C



Via Dossi, 26 - 37051
Bovolone (VR)
Tel. +39 045 7100674

www.seiterre.com
info@seiterre.com

seiterre