



- VITICOLTORI DAL 1877 -



## Col del Bosco

**Denominazione:** Sauvignon Veneto IGT

**Vitigni:** Sauvignon

**Tipologia terreno:** Di origine morenica collinare

**Vinificazione:** L'uva viene pressata in maniera soffice per preservare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità dei vitigni. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata

**Affinamento:** Acciaio

**Colore:** Giallo paglierino brillante con sfumature verde-oro

**Profumo:** Al naso il profumo è molto intenso, vegetale e fruttato con evidenti richiami alla foglia di pomodoro e salvia

**Sapore:** In bocca si percepisce una sensazione fresca e sapida, con un finale fine ed armonico. Di buona struttura

**Grado alcolico:** 12% vol

**Temperatura di servizio:** 8°-10°C|48°F

**Abbinamenti:** Perfetto come aperitivo. Ideale con piatti a base di pesce e verdure ripiene. Da provare con risotto agli asparagi

### Descrizione:

Sauvignon "Col del Bosco" è un prodotto che nasce sulle colline del Lago di Garda in un suolo di origine morenica e ricco di minerali nella Tenuta San Leone. Ottenuto da una selezione dei grappoli migliori di Sauvignon raccolti nelle prime ore del mattino. L'uva viene pressata in maniera soffice per preservare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità dei vitigni. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata e l'affinamento in acciaio sui propri lieviti per un periodo di due mesi e successivo mese in bottiglia. Ne deriva un vino fresco, fragrante, fine ed equilibrato. Si presenta di colore giallo paglierino brillante con sfumature verde-oro. Al naso il profumo è molto intenso, vegetale e fruttato con evidenti richiami alla foglia di pomodoro e salvia. In bocca si percepisce una sensazione fresca e sapida, con un finale fine ed armonico. Dal gusto invitante è capace di sedurre il palato con la sua sapidità fusa alla struttura e ampiezza. Perfetto come aperitivo. Ideale con piatti a base di pesce e verdure ripiene. Da provare con risotto agli asparagi. Servire ad una temperatura di 8-10 °C.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana  
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com

