



- VITICOLTORI DAL 1877 -



Col del Bosco

Denominazione: Sauvignon Veneto IGT

Vitigni: Sauvignon

Tipologia terreno: Di origine morenica collinare

Vinificazione: Le uve vengono raccolte nelle prime ore del mattino, pressate delicatamente, mentre 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 collinare 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

