



<b>TIPOLOGIA</b>	<b>SAUVIGNON IGT VENETO</b>
<b>CODICE EAN</b>	8001906222017
<b>ZONA PRODUZIONE</b>	I terreni di origine alluvionale, formati nei secoli dai sedimenti e dai depositi ghiaiosi stratificati dal fiume Piave, posti nella vocata area vitivinicola nord-orientale della Marca Trevigiana.
<b>VINIFICAZIONE</b>	La vinificazione del Sauvignon Bianco prevede una macerazione pellicolare del pigiato all' interno di serbatoi termocondizionati per 16-18 ore ad una temperatura di 10 C°. Segue la separazione del mosto dalle vinacce, la sua pulizia e la fermentazione alcolica a 16 C° con lieviti varietali selezionati. Lo stoccaggio del vino avviene in acciaio. Prima del suo utilizzo il Sauvignon Bianco viene chiarificato e stabilizzato a freddo rispettando al massimo le sue caratteristiche.
<b>CARAT. ORGANOLETTICHE</b>	Nobile vino di notevole carattere, presenta tonalità paglierine con riflessi verdognoli. Bouquet raffinato e sapore deciso con sfumature che ricordano l'ananas e la frutta esotica in genere.
<b>ABBINAMENTI GASTRONOMICI</b>	Eccellente in abbinamento ai piatti a base di pesce soprattutto se presentati in accostamento a pietanze vegetali.
<b>TEMP. DI SERVIZIO</b>	10-12° C.
<b>ALCOOL % VOL</b>	11
<b>ZUCCHERI RESIDUI % VOL</b>	0,6
<b>ACIDITA' TOTALE gr/lt</b>	5,7
<b>SO2</b>	128
<b>BOTTIGLIA</b>	Bordolese Foglia Oro
<b>BOTTIGLIE CARTONE</b>	6
<b>CARTONI STRATO E-PAL</b>	25
<b>CARTONI EPAL</b>	125

*“Le informazioni tecniche sono indicative, non impegnative”*

**TOSER VINI S.P.A.**

Sede amministrativa e Stabilimenti: Via Villanova, 12 - 35010 - Trebaseleghe, PD - T (+39) 049.9385029 - F (+39) 049.9386603

Sede sociale: Via Piave, 11 - 31052 - Maserada sul Piave, TV

www.toservini.com | info@toservini.com