



PIEMONTE SAUVIGNON D.O.C.

AGRIOS 2023

Denominazione: Denominazione di origine controllata

Vitigno: 100% Sauvignon blanc

Zona di produzione: Monferrato

Vinificazione: In vasche d'acciaio a temperatura controllata a 12°C per un periodo di 25-30 giorni. Successivamente lasciato ad affinare sulle "fecce nobili", per rendere il vino più corposo e rotondo.

Descrizione: il profilo olfattivo del Sauvignon presenta affascinanti note di frutta esotica, come l'ananas e frutto della passione, accompagnati da una nota vegetale piuttosto ricca di salvia e foglia di pomodoro. Il gusto si distingue per la sua tipica acidità e sapidità che unita ai suoi aromi rende il vino sempre gradevole

Temperatura di servizio: 8-10°C

Età ottimale: 1 anno

Gradazione alcolica: 13,5%

Abbinamenti gastronomici: Asparago in tutte le sue varianti, pasta al pesto, formaggi freschi come *ricotta*, *mozzarella* e *formaggio di capra*.