



SAUVIGNON 2023

| | |
|--------------------|--|
| Denominazione | I.G.T. Trevenezie |
| Tipo vino | Bianco |
| Regione di origine | Friuli |
| Terreno | Ghiaioso |
| Uve | Sauvignon bianco 100% |
| Epoca raccolta | 10/09/23 |
| Vinificazione | Macerazione a freddo, soffice pressatura, flottazione, fermentazione a temperatura controllata in vasche d'acciaio |
| Affinamento | No |

NOTE DI DEGUSTAZIONE

| | |
|--------------------------|--|
| Colore | Giallo paglierino, con sfumature verdognole |
| Profumo | Delicato, con sentori vegetali |
| Gusto | Secco, sapido, con un buon retrogusto |
| Abbinamenti gastronomici | Primi piatti a base di asparagi, piatti di pesce "salsati" |
| Temperatura di servizio | 8-10°C |

DATI ANALITICI

| | |
|----------------|-----------------|
| Grado alcolico | 12,5° Alc. Vol. |
| Acidità totale | 5,3 gr/l. |

ESTRATTO SECCO TOTALE

| | |
|------------------|-----------|
| Zuccheri residui | 0,3 gr/l. |
|------------------|-----------|

CANTINA E PUNTO VENDITA

Via Bandida, 7 - 30020 CINTO CAOMAGGIORE (VE) Italia

t +39 3391444 0558

cantina@tenutaguerra.it

www.tenutaguerra.it