



LA SCOLCA

SOL LUI

Vino elegante e complesso risultato di un equilibrato uvaggio e vinificato in modo da esaltarne gli aromi e l'armonia. Di aspetto brillante con sfumature giallo paglierino, ricco di profumi, fresco con note fruttate che ricordano la mela golden, la pesca e sottili sentori di mente. Piacevole al palato, fresco ed equilibrato, di buona struttura.

CLASSIFICAZIONE: Vino bianco con annata.

VITIGNO: Sauvignon Blanc e blend di vitigni piemontesi a bacca bianca integralmente prodotti in azienda.

TECNICA DI VINIFICAZIONE: Vinificazione tradizionale in bianco con criomacerazione prefermentativa, fermentazione alcolica in vasche d'acciaio termo controllate a cui segue un periodo di affinamento a contatto con i lieviti.

INIZIO DISPONIBILITA' DELL'ULTIMA ANNATA PRODOTTA: Gennaio.

PERIODO CONSIGLIATO DI CONSUMO: eccellente nei primi anni.

TEMPERATURA DI CONSUMO: 12 °C.

COLORE: giallo paglierino pallido.

PROFUMO: armonico, piacevolmente fruttato con sentori di erbe aromatiche.

SAPORE: pieno, morbido con delicate note vegetali.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI: ottimo a tutto pasto ma particolarmente affine a piatti di pesce e verdure.

LE CONFEZIONI DISPONIBILI

Codice	Descrizione
Solui 06	Cartone da 6 bottiglie 750 ml



LA SCOLCA