



**LA SCOLCA**

## SOLUI

*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**