LA SCOLCA

SOL LUI

Codice SOLLUI

Il Sauvignon è un vitigno semi-aromatico e le uve vengono vinificate in modo da esaltarne il profilo potente e armonico. Il risultato è un vino fresco e armonico, con una piacevole acidità che regala un equilibrio inconfondibile.
La buona struttura al palato è caratterizzata dalle intense sensazioni fruttate, caratteristica risultato della lunga macerazione prefermentativa.

CLASSIFICAZIONE: Piemonte DOC Sauvignon.
VITIGNO: Sauvignon Blanc.
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.
DISPONIBILITÀ: Gennaio.
TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE: 12 °C.
COLORE: giallo paglierino con riflessi verdognoli.
PROFUMO: note vegetali di uva spina, ortica e salvia, sentori floreali di fiore d'acacia e frutta agrumata come lime e pompelmo.
SAPORE: fruttato, morbido con una delicata acidità di pesca e agrumi. Retrogusto persistente.
ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI: ottimo come aperitivo, particolarmente affine a piatti di pesce e verdure, formaggi freschi o poco stagionati.

LE CONFEZIONI DISPONIBILI

Codice	**Descrizione**
SOLLUI06PIEM	Cartone standard da 6 bottiglie 750 ml