



SOL LUI

Codice SOLLUI

Sauvignon Blanc dalla forte identità aromatica, interpretato da La Scolca attraverso una vinificazione pensata per esaltarne intensità, ricchezza ed equilibrio. Il profilo aromatico si apre su note di mango, passion fruit e frutta tropicale, mentre il palato rimane fresco, succoso e dinamico.

La lunga macerazione prefermentativa dona struttura e continuità gustativa, rendendolo ideale per l'abbinamento con crostacei, crudi di mare e cucine contemporanee dove spezie e umami richiedono carattere ed energia nel calice.

Un bianco moderno e seducente, dalla forte personalità gastronomica.

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

