VILLA VITAS

# Sauvignon Blanc

## Tecnica di vinificazione

Le uve, raccolte manualmente verso fine Agosto-inizio Settembre, vengono pressate intere molto lentamente e cercando di evitare ossidazioni violente al mosto. Vengono separate le frazioni di mosto in funzione del gradiente di pressione e decantate staticamente alla temperatura di 12°C per 36-48 ore. Il mosto, inoculato con lieviti selezionati è fatto fermentare alla temperatura di 18°C. L'affinamento avviene "sur lies" in serbatoi di acciaio inossidabile per un periodo di diversi mesi con periodici rimescolamenti dei sedimenti.

## Colore

Giallo paglierino.

## Profumo

Intenso, elegante e complesso, con sensazioni che spaziano dalla frutta a polpa bianca e dagli agrumi alle tipiche note vegetali di peperone e foglia di pomodoro.

## Sapore

La bocca si conferma avvolgente riproponendo le caratteristiche percepite al naso.

## Temperatura di servizio

Servire fresco (attorno ai 12°C).

## Abbinamenti consigliati

Ottimo come aperitivo, con antipasti in genere. È vino da pesce "nobile" e pesci salati. Si sposa perfettamente con creme e minestre delicate, carni bianche e formaggi delicati.

VITAS 1907
Via San Marco, 5 - Loc. Strassoldo
33052 Cervignano del Friuli (UD) Italy
Tel: + 39 0431 93083
info@vitas.it - www.vitas.it