



CONSOLI®

VINI DAL 1920

Il Sauvignon Blanc è una delle uve più singolari al mondo, ricca di suggestivi aromi, d'intenso impatto olfattivo e gustativo, ha tantissimi estimatori in tutti i continenti. La terra eletta per la coltivazione del Sauvignon Blanc è la valle della Loira in Francia, nelle AOC Sancerre e Pouilly Fumé.

NOBILTERRA SAUVIGNON BLANC DELLE VENEZIE

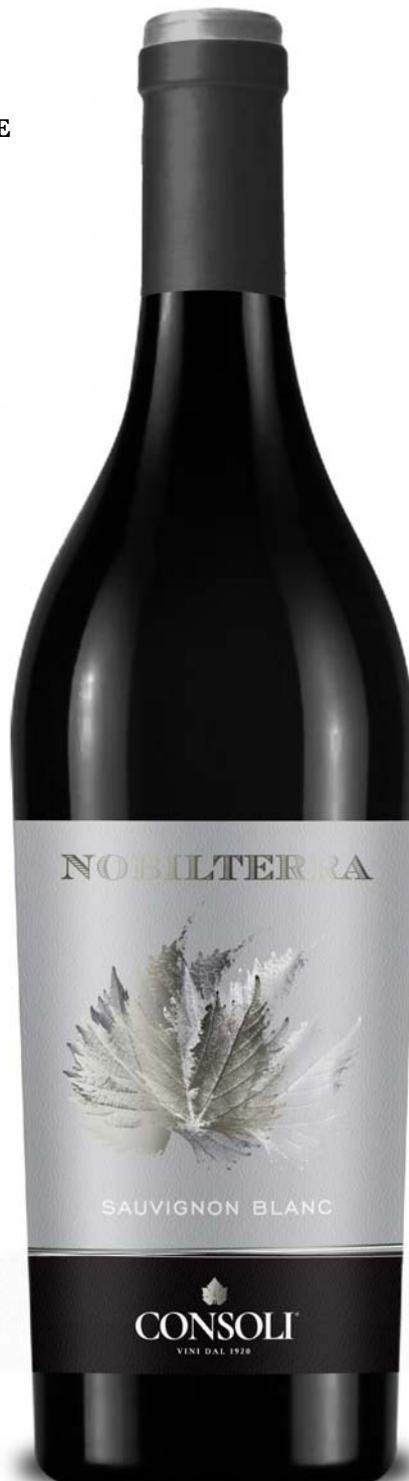
Indicazione Geografica Protetta

Questo Sauvignon, impiantato su terreni argillosi nella zona pedemontana delle Prealpi venete, è prodotto in acciaio, tecnica enologica che meglio si adatta per mantenere ed esaltare le qualità aromatiche del vitigno. Quindi vigna, vinificazione e territorio sono gli elementi distintivi che rendono interessante ed inconfondibile questo vino di successo.

È prodotto unicamente da uve Sauvignon Blanc.

GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

10° - 12°C.

ESAME ORGANOLETTICO

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, equilibrato e di grande complessità olfattiva, fresco, con note floreali di gelsomino, biancospino, foglia di pomodoro, e sensazioni speziate di pepe bianco e salvia, con accenni fruttati di agrumi, albicocca e pesca. Al palato è ricco di sfumature esotiche e di agrumi. Sapido e persistente con un'elegante mineralità finale.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Vino da antipasti di mare, affettati, risotti alle verdure, pesce al forno o alla griglia.