



BORGO CANEDO • I GIGLI BIANCHI

SAUVIGNON I.G.T. VENEZIA GIULIA

PROVENIENZA Vigneti di Precenicco (Udine)

TIPO DI TERRENO Argilloso

UVE 100% Sauvignon

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Doppio capovolto a 3700 viti/ha

VINIFICAZIONE Macerazione con le bucce a 5°C per 7/8 ore, pressatura soffice con separazione del mosto fiore, fermentazione a

temperatura controllata a 18 °C

MATURAZIONE In vasche di acciaio inox

ALCOOL 13% vol.

CARATTERISTICHE TIPICHE È un bianco elegante dal profumo aromatico che ricorda il peperone giallo, il melone e la banana. Al gusto è asciutto e vellutato

ABBINAMENTI CONSIGLIATI Si sposa molto bene con le zuppe, le vellutate, le insalatone. Ottimo coi cibi aromatizzati e speziati, è praticamente perfetto con i formaggi freschi: tomino, ricotta, mozzarella...

TEMPERATURA DI SERVIZIO Servire a 10-12 °C

CODICE EAN 8032869490083

TIPO DI CONFEZIONE Cartone da 6 bottiglie

'GIGLI' SAUVIGNON



Baccichetto Vittorino, Paolo & Alessandro Società agricola S.s.

Tel. / Fax +39 0431 58209 | Whatsapp +39 342 144 0727 | info@borgocanedo.it | www.borgocanedo.it