



TENUTA VILLANOVA
DAL 1499

SAUVIGNON DOC Collio



Classificazione: Sauvignon DOC Collio

Uva: 100% Sauvignon

Nome Vigneto: Ronchi San Giovanni

Terreno: Marnoso - arenario

Orientamento: Nord/Est - Sud/Ovest

Altitudine: 80 metri

Sistema di Allevamento: Guyot

Vendemmia: 15 Settembre 2010

Produzione Bottiglie: 3.300

Vinificazione: Breve macerazione a freddo, pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata.

Permanenza sui lieviti per alcuni mesi.

Note degustative: È il vino bianco più complesso fra i nostri vini. Il suo colore è giallo con riflessi verdi appena pronunciati. I profumi sono un continuo evolvere di mille essenze floreali

e vegetali, tutte ben amalgamate tra di loro, con sentori di mentuccia fino ad arrivare al sambuco. È un vino pieno ma fragrante e sapido.

Accostamenti Gastronomici: Vino da abbinare a piatti speziati e salumi affumicati. Ottimo con piatti di pesce saporiti. Va servito a 14°C.

Dati analitici: Alcool 13,50% vol

Acidità Totale 5,10 g/l.

Tenuta Villanova

Via Contessa Beretta, 29 - 34072 Villanova di Farra (GO)
Tel. +39 0481 889311 Fax +39 0481 888513
info@tenutavillanova.com · www.tenutavillanova.com