



VILLANOVA

PIÙ VITE, DAL 1499

SAUVIGNON

COLLIO



Terreno

Dall'era eocenica, è composto da Flysch di natura marnoso-arenaria che in ere successive si è trasformato nella "ponca", il tradizionale substrato roccioso della zona del Collio.

Uva

100% Sauvignon

Sistema di allevamento

Guyot

Prima annata prodotta

1964

Alcool

12,5% vol

Acidità totale

5,60 g/l

Vendemmia

Manuale

Affinamento

90% in acciaio ed il 10% in tonneau di rovere per 6 mesi con batonnage.

Shelf life

Da 4 a 6 anni in funzione delle condizioni di conservazione.

Tappo

Sughero naturale monopezzo.

Note degustative

E' un vino bianco complesso. 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. E' un vino pieno, ma fragrante e sapido.

Accostamenti gastronomici

Vincente con gli asparagi, le vellutate di verdura ed i risotti. Con un bel pesce arrosto, esalta la sua fragranza. Si può anche azzardare l'accostamento con piatti delicatamente speziati e leggermente piccanti. Va servito a 14°C.

Soc. Agr. TENUTA VILLANOVA Srl
Via Contessa Beretta, 29 - 34072
Villanova di Farra (GO) - ITALY

Tel. +39 0481 889 311
info@tenutavillanova.com
www.tenutavillanova.com

Tabella smaltimento rifiuti

BOTTIGLIA	VETRO	RACCOLTA DIFFERENZIATA	GL 71
CAPSULA	ALLUMINIO	RACCOLTA DIFFERENZIATA	C/ALU 90
TAPPO	SUGHERO	RACCOLTA DIFFERENZIATA DEDICATA	FOR 51

Verifica le disposizioni del tuo comune. Separa le componenti e conferiscile in modo corretto.