



VILLANOVA

PIÙ VITE, DAL 1499

SAUVIGNON

DOC FRIULI ISONZO



Terreno

Suolo ciottoloso alluvionale dall'elevato drenaggio. L'origine geologica sono depositi dell'era Quaternaria succedute poi dalle alluvioni antiche (Pleistocene) e quelle più recenti (Olocene) dell'Isonzo.

Uva

100% Sauvignon

Sistema di allevamento

Guyot

Prima annata prodotta

1975

Alcool

12,50% vol

Acidità totale

5,90 g/l

Vendemmia

Manuale

Affinamento

In acciaio con permanenza del vino per 4 mesi sui lieviti.

Shelf life

Da 2 a 4 anni in funzione delle condizioni di conservazione.

Tappo

Tecnico biologico, ricavato dalla canna da zucchero, 100% riciclabile.

Note degustative

Vino bianco di colore giallo con riflessi verdognoli. Fine ed elegante con profumi che ricordano la salvia, foglia di pomodoro con una base di pesca nettarina. Vino fresco e sapido.

Accostamenti gastronomici

Vino da aperitivo e da abbinare a primi piatti a base di pomodorini e asparagi, ricotta e formaggi freschi di capra. Va servito a 12°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.