



VISINTINI



Sauvignon

Uve/Grapes: 100% Sauvignon

Denominazione/Denomination: DOP Friuli Colli Orientali

Annata/Vintage: 2022

Acidità totale/Total Acidity g/l 5,87

Anidride solforosa totale/Total sulfur dioxide mg/l 56

Zuccheri/Sugar: g/l 1,65

Grado alcolico/Alcoholic degree: 13,5% vol

Lotto/Lot: 23.213

Formato bottiglia/Bottle size: 75 cl.

Temperatura di servizio/Serving temperature 12° C.

NOTE SENSORIALI/TASTING NOTES

Colore giallo paglierino. Profumo che ricorda il sambuco, le foglie di pomodoro, la salvia, il peperone verde, la frutta esotica e il pompelmo rosa. Sapore asciutto, con aroma analogo al profumo.

Straw yellow color. Aroma reminiscent of elderberry, tomato leaves, sage, green pepper, exotic fruit and pink grapefruit.

Dry taste, with aroma similar to the perfume.

SUGGERIMENTI GASTRONOMICI/PAIRING SUGGESTION

Da abbinare a primi e secondi piatti speziati, sia carne bianca che pesce, creme e minestre di funghi e asparagi. To be paired with spicy first and second courses, both white meat and fish, creams and soups of mushrooms and asparagus.

