



Parol Vini S.r.l.

TEHNIČKI LIST

SAUVIGNON BLANC TREVENEZIE IGP

ZAŠTIĆENA OZNAKA ZEMLJOPISNOG PODRIJETLA (PGI).



KLASIFIKACIJA:

Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla (PGI).

SORTE GROŽĐA:

Sauvignon Blanc.

TLA:

Uglavnom glinasto.

ALKOHOL:

12,5% vol

REGIJA PODRIJETLA:

Trevenezie PGI područje: Veneto, Friuli-Venezia Giulia i autonomna pokrajina Trento.

NAČIN PROIZVODNJE:

Grožđe se bere u tehnološkoj i aromatskoj zrelosti. Slijedi lagano prešanje; mošt fermentira na kontroliranoj temperaturi s odabranim kvascima. Vino je namijenjeno konzumaciji dok je mlado.

SENZORSKA ANALIZA:

Ovo žuto vino, zelenkastih odsjaja, svježije je s notama papra, šparoga, kadulje i divlje metvice, podsjećajući na okuse breskve i marelice. U okusu postoje, bogato mineralima.

PUNJENJE U BOCE:

Hladno punjenje sterilnom mikrofiltracijom.

PREPORUKA UZ JELA:

Savršen uz jela bogata povrćem, šparoge, rižoto i fettuccine s kozicama i limunom. Jako dobro ide uz lagane sireve, posebno ricottu. Servirati na temperaturi od 10–11 °C.

LOGISTIČKI PODACI:

Marin - 95 kartona (5 slojeva po 19 kartona svaki) - Jedinica po paleti: 570 - Dimenzije: 120 x 80 x 180 cm - Ukupna težina: 779 kg

Parol Vini S.r.l. • Via Casona 11 • 36056 Tezze sul Brenta VI

Tel. 0424 89022

E-mail: info@parolvini.com • Website: www.parolvini.com