



Parol Vini S.r.l.

SCHEDA TECNICA

SAUVIGNON BLANC TREVENEZIE IGP

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA (IGP).



∞ ◆ **CLASSIFICAZIONE:** _____

Indicazione Geografica Protetta (IGP).

∞ ◆ **UVE:** _____

Sauvignon Blanc.

∞ ◆ **TERRENI:** _____

Prevalentemente argillosi.

∞ ◆ **GRADAZIONE ALCOLICA:** _____

12,5% vol

∞ ◆ **ZONA DI PROVENIENZA:** _____

Zona della IGP Trevenezie: Veneto, Friuli-Venezia Giulia e Provincia autonoma di Trento.

∞ ◆ **TECNICA PRODUTTIVA:** _____

Le uve vengono raccolte al raggiungimento della maturità tecnologica e aromatica. Segue pressatura soffice; il mosto fermenta a temperatura controllata con lieviti selezionati. Il vino è destinato al consumo giovane.

∞ ◆ **ANALISI SENSORIALE:** _____

Questo vino dal colore giallo, con riflessi verdognoli, è fresco con sentori di peperone, asparago, salvia e menta selvatica, richiama sapori di pesca e albicocca. Al palato è persistente, ricco di minerali.

∞ ◆ **IMBOTTIGLIAMENTO:** _____

Imbottigliamento a freddo mediante microfiltrazione sterile.

∞ ◆ **ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** _____

Perfetto con piatti ricchi di vegetali, asparagi, risotti e fettuccine con gamberi e limone. Accompagna egregiamente formaggi leggeri, in particolare la ricotta. Servire alla temperatura di 10-11 °C.

∞ ◆ **DATI LOGISTICI:** _____

Marin - 95 cartoni (5 strati per 9 cartoni ciascuno) - Pezzi per pallet: 570 - Dimensioni: 120 x 80 x 180 cm
- Peso complessivo: 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