

PS
WINE

premium wine selection

Vini di Qualità



Bistro Sauvignon Blanc

Barton & Guestier

CLASSIFICAZIONE	Vin de France
TIPOLOGIA	Bianco
REGIONE	Sud della Francia
VITIGNO	100% Sauvignon Blanc
TIPOLOGIA AGRICOLA	Bassi rendimenti, coltivazione manuale, selezione rigorosa delle uve mature.
VENDEMMIA	Manuale, accurata selezione.

VINIFICAZIONE

Il processo di vinificazione dedicato del Sauvignon Blanc ha l'obiettivo di esaltarne gli aromi. Selezione dei lieviti, 12 ore di contatto con le bucce circa, pressatura dolce delle bacche, fermentazione alcolica a bassa temperatura (18°C), riposo sui lieviti con una leggera movimentazione.

AFFINAMENTO

Il vino si affina in acciaio inox per 6-18 mesi.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Vino dal color giallo pallido con riflessi verdi. Piacevole al naso, con forti aromi di pompelmo rosa e frutta esotica.

Vivo e delizioso al palato, accompagnato da un'esplosione di note fruttate con una bellissima freschezza e un finale agrumato.

Sauvignon che si adatta a diversi sapori: ottimo come aperitivo, con frutti di mare, pesce grigliato, o in l'abbinamento a carne.

FORMATI E CONFEZIONI

75 Cl.