

SAUVIGNON I BIANCHI LUISA

STORIA:

Il Sauvignon è un vitigno a bacca bianca, proveniente dalla regione francese di Bordeaux. Il nome deriva dalla parola francese sauvage, (selvaggio), aggettivo che fa riferimento alle sue origini nella Francia sudoccidentale.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Di colore giallo dorato. Ha un bouquet molto fine e tipico che ricorda la salvia, il peperone, la foglia di pomodoro. Vino di grande struttura e nel contempo dotato di ottima acidità.

Abbinamento: primi piatti elaborati dal gusto deciso, pietanze speziate, frutti di mare e crostacei.

VARIETÀ DELLE UVE:

100% Sauvignon

FORMA DI ALLEVAMENTO:

Guyot

CEPPI AD ETTARO:

5500

VINIFICAZIONE:

Macerazione: pellicolare a freddo.
Decantazione: statica a freddo.
Fermentazione: 12 giorni in tini di acciaio inox ed una parte in tonneaux.

ÉLEVAGE:

Su fecce nobili per 6 mesi

AFFINAMENTO:

In bottiglia per ulteriori 2 mesi

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

10°-12°C



INDIRIZZO ADDRESS

Tenuta Luisa
via Campo Sportivo 13
34070 Mariano del Friuli (GO)
P.I. 00151410313 - C.F.
LSUDE41H09E952F

TEL

+39 0481.69680

FAX

+39 0481.69607

EMAIL

info@tenutaluisa.com

www.tenutaluisa.com

VITICOLTORI SIN DAL 1927
LUI SA