



Sauvignon DOC
Friuli Grave DOC

Colore giallo paglierino carico, al naso intense note agrumate di pompelmo rosa poi salvia e foglia di pomodoro, finale di frutta tropicale. Palato fresco, teso, piacevole per espressività aromatica.

Abbinamenti:
Aperitivo e per antipasti leggeri, si abbina egregiamente con i primi piatti di verdure come il risotto al radicchio, con i formaggi come il Piave



DETTAGLI
PRODOTTO:

| | |
|--------------------------|--------------------------------------|
| Tipologia: | Vini Bianchi |
| Colore: | Bianco |
| Uvaggio: | Sauvignon 100% |
| Nazione: | Italia |
| Regione: | Friuli Venezia Giulia |
| Denominazione: | Friuli Grave DOC |
| Formato: | 75 cl. |
| Consumo: | Potenziale di invecchiamento 3 anni. |
| Temperatura di servizio: | 12 °C nel calice. |