

Aureo

VINO SAUVIGNON



Ispirandoci alla formula "Aurea" di Fibonacci, uniamo scienza e bellezza, espresse nel nostro Sauvignon Blanc

Inspired by the Fibonacci "Aurea" formula, we combine science and the beauty, expressed in our Sauvignon Blanc

Area di produzione: Piemonte, vigneto sito in Canelli.

Production area: Piedmont, vineyard on Canelli's hill.

Lavorazione: pigiatura e pressatura soffice delle uve, fermentazione a 16 °di temperatura in ambiente riduttivo, successivi travasi e affinamento sui lieviti e batonage per circa 4 mesi. Imbottigliamento in marzo dell'anno successivo alla vendemmia.

Processing: soft pressing of the grapes, fermentation at 16 ° temperature in a reductive environment, subsequent decanting and aging on the yeasts and batonage for about 4 months. Bottling in March of the year following the harvest.

Gradazione alcolica e Pressione: tra 13 % vol.- 13,5% Vol.

Alcoholic content and Pressure: 13% vol.-13,5% Vol.

Caratteristiche: profumato con sentori di agrumi e pesca gialla, intenso e persistente.

Characteristics: bouquet of citrus fruits and yellow peaches, tasty strong and persistent.

Abbinamenti: bianco strutturato perfetto in abbinamento ad antipasti e piatti di pesce.

Gastronomic combinations: structured white wine, perfect with appetizers and fish dishes.

Temperatura di servizio: servire alla temperatura di 8/10° C.

Serving temperature: drink it fresh at the temperature of 8/10° C.