



## TERRE DEL PRINCIPE SAUVIGNON IGT SPUMANTE BRUT



### Tipologia Vino *Type of wine*

Sauvignon IGT Spumante Brut

### Uvaggio *Grape varieties*

Sauvignon blanc 100%

### Tipologia d'impianto del vigneto *Vineyard characteristics*

Vigneti tra 150-200 m, con esposizione a sud-est e allevamento a Guyot

*Whole bunch gentle pressing under inert gas*

### Vinificazione *Vinification*

Pressatura di uva intera sotto gas inerte

*Grapes are destemmed and crushed. The must ferments under skin-contact for 10-15 days. Once bled out, the wine is immediately transferred to stainless steel vats*

### Rifermentazione *Second fermentation*

Metodo Martinotti, rifermentazione diretta a partire dal mosto

*Martinotti method, direct second fermentation from must*

### Gradazione alcolica *Alcohol content*

12 % vol.

### Vista *Appearance*

Colore giallo tenue con riflessi verdognoli

*Pale yellow colour with greenish reflections*

### Aroma *Nose*

Di frutta tropicale con aromi di fiori bianchi misti a note di pietra focaia e foglia di pomodoro

*Tropical fruit with hints of white flowers, flint and tomato leaf*

### Gusto *Taste*

Di spiccata freschezza; emergono sentori di frutta tropicale come maracuja e ananas. Il finale è sapido e persistente, accentuandone la secchezza

*Marked freshness; hints of tropical fruit such as maracuja and pineapple; the finish is savory and persistent, accentuating its dryness*

### Accostamenti *Pairing*

Ideale per aperitivi e fritti di ogni genere; può accompagnare primi piatti freddi, pietanze a base di pesce, formaggi a pasta dura e salumi di breve stagionatura

*Ideal for aperitifs and fried food of all kinds; it can accompany cold first courses, fish-based dishes, hard cheeses and short-aged charcuterie*

### Temperatura di servizio *Serving temperature*

8° - 10° C

