



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

