



RIGONI VITTORINO



Code: 150 08 654
Format: 750ml

info@italvine.com
514-722-4363
www.italvine.com



Produit:
Sauvignon Blanc

Producteur:
Rigoni Vittorino

Appellation:
Veneto

Désignation réglementée:
IGT-Indication Géographique Typique
IGP-Indication Géographique Protégée

Cépage:
100% Sauvignon Blanc

Vinification:
Le moût est laissé en contact avec le marc pendant 12 heures à une température de 10°C, puis est séparé du segment solide. Après un pressurage doux, il est fermenté dans des cuves en acier à 16°C. Il est élevé sur ses lies nobles pendant environ 3 mois et mis en bouteille en

Notes de dégustation:

- ▶ Robe jaune paille clair aux reflets légèrement dorés.
- ▶ Nez offre un parfum délicatement aromatique et rappelle le poivron jaune, les fruits exotiques et la noix de muscade.
- ▶ En bouche, il est savoureux, élégant et velouté.

Suggestions d'accords:

Excellent en apéro, avec des entrées et des plats de fruits de mer et des poissons blancs avec des sauces légères.

Teneur en sucre: n/d **Taux d'alcool:** 13%
Statut: IP

ITALVINE
VINS ET SPIRITUEUX