

PODERE GELISI

VIGNETI E CANTINA



Sauvignon

COLORE

Giallo paglierino più o meno intenso. Se viene vinificato in presenza di bucce, il vino risulta di un colore giallo dorato, pieno, corposo, ma poco delicato all'aroma; se viene vinificato in bianco, il colore assume sfumature giallo-paglierine con riflessi verdognoli.

PROFUMO

Aromatico delicato, non stucchevole, che ricorda il fiore di sambuco, la salvia, il peperone giallo, il melone, la banana.

SAPORE

Asciutto, nervoso, ma nel contempo elegante, carezzevole e vellutato.

GRADAZIONE ALCOLICA COMPLESSIVA

12,5% vol.

ABBINAMENTI

È vino da aperitivo e da abbinare a pietanze speziate che possono competere con la sua armonicità. Quindi primi piatti speziati, creme e minestre con erbe aromatiche, formaggi erborinati o di media stagionatura. Ma anche pesce di Lago o di Laguna, anguilla allo spiedo.

SERVIRE FRESCO A 10-12°C.