

# 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.**