



Sauvignon DOC
Friuli Grave DOC

Colore giallo paglierino carico, al naso intense note agrumate di pompelmo rosa poi salvia e foglia di pomodoro, finale di frutta tropicale. Palato fresco, teso, piacevole per espressività aromatica.

Abbinamenti:
Aperitivo e per antipasti leggeri, si abbina egregiamente con i primi piatti di verdure come il risotto al radicchio, con i formaggi come il Piave



DETTAGLI
PRODOTTO:

Tipologia:	Vini Bianchi
Colore:	Bianco
Uvaggio:	Sauvignon 100%
Nazione:	Italia
Regione:	Friuli Venezia Giulia
Denominazione:	Friuli Grave DOC
Formato:	75 cl.
Consumo:	Potenziale di invecchiamento 3 anni.
Temperatura di servizio:	12 °C nel calice.