



VINO BIANCO SAUVIGNON

Categoria	Vino fermo bianco
Vitigni	Sauvignon blanc minimo 85%. Possono concorrere, per la restante parte, altri vitigni a bacca bianca non aromatici.
Alcol in etichetta	12,00% vol.
Caratteristiche organolettiche	<i><u>Colore:</u></i> giallo paglierino più o meno intenso <i><u>Profumo:</u></i> fresco, con note di sambuco, tè verde, foglia di pomodoro e peperone verde, caratteristico <i><u>Sapore:</u></i> morbido, pieno, giustamente secco, armonico.
Metodo di vinificazione	Pressatura soffice delle uve, con successiva fermentazione a basse temperature. Affinamento in vasche d'acciaio fino al momento dell'imbottigliamento.



Rosa Massolino S.R.L. | Via Amedeo Avogadro 12/A | 10121 | Torino | info@rosamassolino.com | www.rosamassolino.com | +39 3892471623

*L'attività Rosa Massolino S.r.l. si occupa di esportare nei principali mercati mondiali vini e bevande alcoliche prodotte in Italia.
Grazie al Finanziamento dell'Unione Europea - Next Generation EU è stato possibile assumere personale qualificato ed acquistare tutto l'occorrente per avviare l'attività d'impresa.

