



- VITICOLTORI DAL 1877 -



Il Forte

Denominazione: Sauvignon Vallagarina IGT

Vitigni: Sauvignon

Tipologia terreno: Ghiaioso con contenuto calcareo minerale

Vinificazione: Le uve vengono raccolte nelle prime ore del mattino, pressate delicatamente, mentre la fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata

Affinamento: Acciaio

Colore: Giallo paglierino con riflessi verdognoli

Profumo: Note di frutta fragrante a pasta gialla, uva spina, mela, fiori di sambuco ed erbe aromatiche

Sapore: Una sensazione fresca e morbida, elegante, di buona struttura e una piacevole persistenza aromatica

Grado alcolico: 12,5% vol

Temperatura di servizio: 8°-10°C | 48°F

Abbinamenti: Primi piatti di pesce o secondi di pesce in umido e fritto. Perfetto anche con il risotto agli asparagi

Descrizione:

Splendido prodotto che nasce sulle colline soleggiate del Trentino, in un suolo di origine basaltico-vulcanica nella storica azienda Maso Bianco. Ottenuto da una selezione dei migliori grappoli di Sauvignon che vengono raccolti a metà Settembre, in modo tale che l'uva raggiunga la giusta maturazione in vigna. I grappoli sono raccolti nelle prime ore del mattino. L'uva viene pressata in maniera soffice per preservare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità del vitigno. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata e l'affinamento in vasca sui propri lieviti per un periodo di tre mesi e in bottiglia per un mese. Ne deriva un vino di spessore e struttura, fine e complesso. Si presenta di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso esprime note di frutta fragrante a pasta gialla, uva spina, mela, fiori di sambuco ed erbe aromatiche. In bocca si percepisce una sensazione fresca e morbida, elegante, di buona struttura e una piacevole persistenza aromatica. Perfetto a tutto pasto sia con piatti a base di pesce che carne bianca. Ideale con una grigliata di pesce o al forno. Da provare con risotti alle verdure. Servire ad una temperatura di 8-10 °C

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana

info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com

