



Villa Angoris

SAUVIGNON



- **Vitigno:** 100% Sauvignon. Isonzo DOC
- **Area di produzione:** 8 ettari di terreno ghiaioso di origine alluvionale nel Comune di Cormòns, in provincia di Gorizia.
- **Coltivazione:** a forma di allevamento è guyot unilaterale con una densità d'impianto di 7.200 ceppi per ettaro.
- **Vinificazione:** Dopo una breve macerazione per l'estrazione degli aromi, la fermentazione del mosto avviene a temperatura controllata. L'affinamento sui lieviti ha luogo in acciaio per 3 mesi.
- **Colore:** Giallo verdolino con riflessi dorati.
- **Profumo:** Intenso, aromatico con spiccata nota di peperone verde e pompelmo.
- **Sapore:** Fresco, di buon corpo, persistente, minerale.
- **Servizio:** Ideale come aperitivo e in abbinamento ad antipasti, piatti di pesce e crostacei, creme e minestre delicate. 10 - 12° C.

Bottiglie da 750 ML.

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Villa Angoris
la tradizione si rinnova