



TIARE®



SAUVIGNON D.O.C. COLLIO

Uve da cui è prodotto:
100% Sauvignon

Zona di produzione:
Dolegna del Collio

Terreno:
limo argilloso

Vinificazione:
criomacerazione a freddo, pressatura soffice, decantazione statica e fermentazione in vasca di acciaio inox; il 20% svolge la fermentazione malolattica

Sistema di allevamento:
guyot 10 gemme

Vendemmia:
manuale prima e seconda decade di settembre in funzione della posizione della vigna

Caratteristiche:
ha colore paglierino con riflessi verdognoli. Il profumo intenso e caratteristico, ricorda il sambuco, la ginestra, pompelmo rosa e mango, in perfetta armonia. Al palato si rivela fresco, di ottima struttura e grintoso

Gastronomia:
si accompagna a risotti di primizie, primi piatti sostanziosi ed elaborati. Particolarmente adatto ad accompagnare frutti di mare e crostacei

Temperatura servizio:
12°C

Località Sant'Elena N° 3/A,
Dolegna del Collio (GO)
T. +39 0481 62 491 · M. +39 334 369 5038
info@tiaredoc.com · www.tiaredoc.com