



Sauvignon Fiegl 2020

Denominazione	D.O.C. Collio Sauvignon
Tipo di terreno	Flysch di marne e arenarie di origine eocenica
Metodo di difesa	Lotta antiparassitaria integrata certificata ad impatto ambientale controllato
Sistema d' allevamento	Guyot
Epoca di vendemmia	Settembre
Gradazione	13%
Affinamento	Vasche in inox, bottiglia
Temperatura di servizio	10-12°C
Note di degustazione	Si presenta brillante, di un colore paglierino, con riflessi verdolini. Il naso è complesso e variegato. Alle note di alloro, salvia, menta, basilico, foglia di pomodoro, si aggiungono toni agrumati e minerali. In bocca si presenta con una spalla acida notevole, integrata con una sapidità interessante. Ottima la corrispondenza fra l'olfatto e il palato. Da abbinare a piatti più aromatici, a base di uova oppure di asparagi.