



## Sauvignon Fiegl 2021

<b>Denominazione</b>	D.O.C. Collio Sauvignon
<b>Tipo di terreno</b>	Flysch di marne e arenarie di origine eocenica
<b>Metodo di difesa</b>	Lotta antiparassitaria integrata certificata ad impatto ambientale controllato
<b>Sistema d' allevamento</b>	Guyot
<b>Epoca di vendemmia</b>	Settembre
<b>Gradazione</b>	13%
<b>Affinamento</b>	Vasche in inox, bottiglia
<b>Temperatura di servizio</b>	10-12°C
<b>Note di degustazione</b>	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.