



SAUVIGNON – VINO BIANCO

Colore giallo paglierino più o meno intenso. **Profumo aromatico delicato**, non stucchevole, che ricorda il fior di sambuco, la **salvia**, il **peperone giallo**, il **melone**, la **banana**. **Sapore asciutto**, nervoso, ma nel contempo **elegante, carezzevole e vellutato**. **E' vino da aperitivo e da abbinare a pietanze speziate** che possano competere con la sua aromaticità. Quindi **primi piatti speziati, creme e minestre con erbe aromatiche, formaggi erborinati** o di media stagionatura. Ma anche **pesce** di lago o di laguna, anguilla allo spiedo. Da servire a 8 – 10 gradi.