

*Sauvignon*  
I.G.T. VENETO

**M**  
**VILLA MORO**



**Zona di produzione:** Tenute Villa Moro Vini  
**Denominazione:** Sauvignon I.G.T. Veneto  
**Uve:** 100% Sauvignon  
**Sistema di allevamento:** Capuccina e guyot

**Tecnologia:** vendemmia nella seconda e terza decade di settembre, con macerazione in pressa a freddo per 24 ore. Poi viene sottoposto ad una lenta fermentazione in botti in acciaio inox ad una temperatura controllata di 16-18°C. Segue l'affinamento sui lieviti per 6 mesi e l'imbottigliamento.

**Colore:** giallo paglierino carico con tonalità verdi chiare.

**Profumo:** complesso, con tipici sentori di peperone giallo, agrumi e salvia, note leggere di vaniglia, sambuco e pesca.

**Gusto:** morbido e nel contempo di buona struttura, con persistenze aromatiche ed equilibrata sapidità.

**Abbinamenti:** primi piatti a base di pomodoro, asparagi, si abbina perfettamente ai crostacei e piatti di pesce in genere.

---

**Gradi:** 12,5  
**Acidità:** 5,50 g/l  
**Temperatura di servizio:** 10 °C