

T E N U T A

IL FALCHETTO



PIAN CRAIE

PIEMONTE DOC
SAUVIGNON

VARIETÀ

100% Sauvignon Blanc

AREA DI COLTIVAZIONE

Agliano Terme

COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Calcare - Gesso - Marne arenarie

VENDEMMIA

Manuale

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Pressatura soffice delle uve in atmosfera inerte, fermentazione alcolica a temperatura controllata (18°C) per preservare gli aromi tiolici. Mantenimento del vino in riduzione sulle fecce fini per 4-6 mesi in acciaio inox.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore giallo paglierino con riflessi erbacei, aromi di frutta fresca, pompelmo rosa e frutto della passione. In bocca è avvolgente, persistente e con una piacevole nota acida e minerale. Si consiglia il servizio ad una temperatura di 8-10°C in abbinamento a grigliate di pesce o pesce crudo. Ideale come aperitivo.