

Sauvignon Doc Lison Pramaggiore



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino, profumo intenso, sapore asciutto e notevolmente persistente.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si accosta bene ad antipasti a base di erbe fini, ottimo con i crostacei.



CARATTERISTICHE DI BASE

VITIGNO	Sauvignon
AREA DI PRODUZIONE	Lison Pramaggiore
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Sylvoz

DATI TECNICI

DENOMINAZIONE	Doc Lison Pramaggiore
GRADO ALCOLICO	12.00 % vol
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	10 – 12°C
FORMATI DISPONIBILI	Bottiglia da 750 ml

