

## AZIENDA AGRICOLA AMADIO ANTONIO

SEDE LEGALE  
Via Fornace n° 136  
30026 - Portogruaro  
(VE) - Italy

SEDE OPERATIVA  
Via Alta n° 38  
30026 - Portogruaro  
(VE) - Italy

+39 0421 20 41 86  
www.amadiovini.com  
info@amadiovini.com

P.Iva 02903150270  
C.F. MDANTN65L05G914G



# Sauvignon

**DENOMINAZIONE** : IGT Trevenezie.

**TIPOLOGIA** : Vino Bianco Fermo.

**UVAGGIO** : Sauvignon 100%

**ZONA DI PRODUZIONE** : Lison Pramaggiore DOC.

Località Cavariol.

**TIPO DI TERRENO** : Pianeggiante, medio impasto argilloso calcareo di origine alluvionale.

**VIGNETO** : Forma di allevamento sylvoz con densità media di 3500 ceppi per ettaro.

**VINIFICAZIONE** : Breve macerazione a temperatura controllata per l'estrazione degli aromi. A seguire, la fermentazione avviene con aggiunta di lieviti selezionati a temperatura controllata intorno ai 18 °C al fine di mantenere le caratteristiche tipiche varietali.

**CONSERVAZIONE ED INVECCHIAMENTO** : Dopo la vinificazione, l'affinamento avviene in vasche di acciaio inox per circa 4 mesi dove il vino rimane a contatto con le fecce fini per raggiungere pienezza e morbidezza.

**COLORE** : Giallo paglierino con riflessi dalle sfumature verdognole.

**PROFUMO** : Piacevolmente fruttato con particolare sentore di melone, pesca, banana e note di foglia di bosso.

**SAPORE** : Avvolgente ed equilibrato al gusto, secco e vellutato. Possiede buon corpo e di impatto piacevolmente acido.

**AFFINITÀ GASTRONOMICHE** : Sposa piatti di pesce e crostacei ed anche pietanze più complesse come minestre di legumi, pesce marinato e risotti delicati.

**GRADAZIONE ALCOLICA** : 12% Vol.

**TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE** : 10/12°C

**FORMATO BOTTIGLIA** : 0,75 L

**IMBALLO** : Cartone 6 Bottiglie