

PRINSI  
**SAUVIGNON CAMP'D PIETRU**



**VITIGNI**

100% Sauvignon.

**ALTITUDINE E ESPOSIZIONE DELLE VITI**

320 m - nord-ovest.

**INTENSITA' DI ALLEVAMENTO**

4.500.

**SUOLO**

Marnoso, argilloso e tufaceo.

**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO**

Diraspatura e breve macerazione con le bucce, fermentazione in vasche d'acciaio con controllo della temperatura a 12° C. Invecchiamento in vasche d'acciaio sulle fecce fini della fermentazione con ripetuti batonage. Segue affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

**COLORE**

Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

**NASO**

Intenso, aromatico, con note vegetali di ortica e salvia.

**PALATO**

Armonioso e complesso, rotondo e invitante con una lunga sapidità.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI**

Antipasti di pesce e zuppe di pesce, carni bianche e formaggi a pasta semi dura.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**

12°C.