

## SAUVIGNON COLLI DI PARMA DOC SPUMANTE BRUT



Il Sauvignon Blanc è un vitigno internazionale vinificato nella nostra zona da oltre 200 anni introdotto dai funzionari francesi alla Corte di Maria Luigia.

L'Azienda Agricola Lamoretti lo vinificava dal 1970 nella tipologia secco e frizzante, interessante adattamento al carattere dei vini locali e dal 2017 nella versione Spumante Brut che ne valorizza meglio l'esuberanza aromatica.

Con profumi intensi, floreali e fruttati, ottima struttura e persistenza è un vino dalla forte personalità.

Uve: Sauvignon Blanc 100 %

Resa per ettaro: 5 tonnellate/ettaro

Epoca vendemmia: ultima decade agosto / 1° decade settembre

Vinificazione: metodo Martinotti

Abbinamenti:

ideale come aperitivo od ingresso per ogni pasto, grazie alla sua struttura ed alla sua morbidezza è vino da tutto pasto per chi ama le bollicine.

La notevole intensità aromatica lo rende particolarmente adatto all'abbinamento coi piatti ricchi in profumo

Temperatura servizio: 4 - 6 °C