



MICHEI Sauvignon

Il colore é vivace, giallo chiaro, con lievi riflessi verdognoli. All'olfatto gli aromi ricordano l'uva spina e ribes nero, lieve sentore di sambuca e un lieve tocco di ortica e pietra focaia. Al palato è vivace, ha carattere fresco con una fine e rinfrescante acidità ben equilibrata. Gli aromi fruttati e floreali si ripetono pure al palato e imprimono al vino il suo vero carattere.

VITIGNO
Sauvignon

TERRENO
Conglomerato di argilla, calce, porfido e ghiaia fine.

VINIFICAZIONE
Le uve vengono pigiate leggermente, e le bucce rimangono a contatto con il mosto circa 8 ore prima della pressatura. Il mosto viene poi separato dai residui attraverso precipitazione naturale e quindi lasciato fermentare a temperatura controllata.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO
Antipasti, piatti di pesce e carni bianche.

