VENICA&VENICA

SAUVIGNON RONCO DELLE MELE

Collio DOC

Dolegna del Collio (GO)

Vino bianco:
100% Sauvignon

Il 20% del mosto fermenta e affina sui lieviti per 6 mesi in botti grandi, il resto in acciaio

Al naso intenso ed elegante di fiori di sambuco, foglia di pesco e peperone

In bocca pieno e grasso con finale vellutato e morbido

10°-12°C

Antipasti, prosciutto, creme e minestre delicate, crostacei e pesci salsati

WINEFASHION