

SAUVIGNON

Trentino DOC

Varietà bianca alla quale si devono alcuni tra i più pregiati vini al mondo, questo vitigno esprime in Trentino la sua singolare intensità aromatica grazie ad un microclima particolarmente favorevole.

ZONA DI PRODUZIONE

Mezzacorona coltiva questa varietà sulle medie colline del Trentino che accompagnano il percorso del fiume Adige, caratterizzate da forte escursione termica che dona al vino note aromatiche distintive.

VARIETÀ E VINIFICAZIONE

Vinificazione tradizionale con breve contatto sulle bucce per garantire la massima conservazione e la trasmissione al vino degli aromi varietali caratteristici dell'uva. Fermentazione a temperatura controllata (16-18°C).

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vino di colore giallo paglierino, offre note speziate di pepe verde, sambuco, uva spina, asparago e foglia di pomodoro. Al palato si presenta fresco e gradevolmente acidulo.

GRADO ALCOLICO

12,5%

ABBINAMENTI

Si accompagna con piatti ricchi come pesce affumicato e alla griglia, con carni bianche e polenta con formaggi a media stagionatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12°C

RICONOSCIMENTI

CASTEL FIRMIAN Sauvignon 13 - Bronze - The Global Sauvignon Blanc Masters - 2014

CASTEL FIRMIAN Sauvignon 13 - Gold - Berliner Wein Trophy - 2014

CASTEL FIRMIAN Sauvignon 12 - Bronze - Sommelier Wine Awards - 2014

CASTEL FIRMIAN Sauvignon 11 - Bronze - Sommelier Wine Awards - 2012

CASTEL FIRMIAN Sauvignon 14 - Silver - International Wine Challenge - 2015

