



Corte Bacaro®

SAUVIGNON VENETO ORIENTALE IGT

Denominazione:	SAUVIGNON IGT
Vitigno:	100% SAUVIGNON
Tessitura del suolo:	Limoso - argilloso di origine alluvionale
Sistema di allevamento:	Sylvoz
Densità viti per ettaro:	2000- 2500
Epoca di vendemmia:	Tra la seconda e la terza settimana di settembre
Vinificazione:	In serbatoi d'acciaio a temperatura controllata (14-16 °C) con lieviti selezionati.
Affinamento:	Stoccaggio in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata. Dopo 3 travasi il vino viene continuamente rimescolato mantenendo tutta la massa in continuo contatto con la feccia nobile, per un periodo che varia dai 4 ai 6 mesi.
Residuo zuccherino:	8 gr. lt.
Gradazione alcolica:	12,5% vol.
Colore:	Giallo paglierino intenso.
Aroma:	Molto aromatico con evidenti note floreali di pesco in fiore e sambuco, vegetale salvia e foglia di pomodoro, note fruttate di agrumi come pompelmo.
Sapore:	Morbido, asciutto, di buona struttura e sapidità e nel contempo rivela la sua caratteristica aromatica.
Temperatura di servizio suggerita:	14 °C
Affinità gastronomiche:	Ottimo con piatti a base di riso, minestre e passati di verdure, pesce lesso con salse e crostacei grigliati.



Società Agricola Corte Bacaro
di Bellia & C. ss

Via Santa Elisabetta 49, 30026 Summaga di Portogruaro (VE) – Tel (+39) 0421 1885794
c.bacaro@libero.it - www.cortebacaro-vini.it