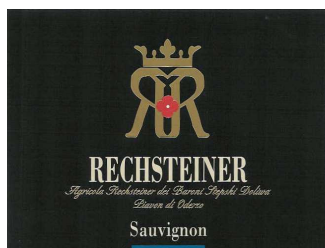




## SAUVIGNON IGT VENETO "Rechsteiner"

### ETICHETTA:



### DATI ANALITICI:

Alcolicità (% vol.): 13,0 %  
Acidità (g/l): 6,8 g.  
Residuo zuccherino: 0 g

<b>UVE:</b>	Sauvignon Blanc
<b>DENOMINAZIONE:</b>	I.G.T. Veneto
<b>ANNATA:</b>	2008
<b>ZONA DI PRODUZIONE:</b>	San Nicoló di Ponte di Piave
<b>CARATTERISTICHE DEL TERRENO:</b>	Argilloso
<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO:</b>	Sylvoz (5.000 piante/ ha)
<b>RACCOLTA</b>	Metà Settembre
<b>VINIFICAZIONE:</b>	Il mosto fermenta alla costante temperatura di 18°C 6 mesi in vasche d'acciaio
<b>INVECCHIAMENTO:</b>	
<b>NOTE SENSORIALI:</b>	
<b>Colore:</b>	giallo paglierino con riflessi verdognoli
<b>Profumo:</b>	intenso bouquet di frutta esotica, peperone giallo, pomodoro verde e melone
<b>Sapore:</b>	asciutto e sapido, presenta una buona acidità
<b>CIBI CONSIGLIATI:</b>	pesce (in particolare crostacei e sushi), antipasti, formaggi e piatti a base d'asparagi
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO:</b>	10-12°C.

### ULTERIORI INFORMAZIONI:

Il Sauvignon Bianco è un vitigno di origine bordolese; successivamente si è diffuso in molte zone vinicole del mondo dando vita a un vino bianco secco e rinfrescante.

Rechsteiner di Florian von Stepski Doliwa

Via Frassenè 2, 31040 Piacon di Oderzo (TV) – Italia [www.rechsteiner.it](http://www.rechsteiner.it)  
Tel +39 0422 752074 Fax +39 0422 752155 e-mail: [rechsteiner@rechsteiner.it](mailto:rechsteiner@rechsteiner.it)