



## Vieris Sauvignon 2018

350:-

280:- exkl moms

|                 |                                                                                                                                        |
|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Artikelnummer:  | X5005VR1401                                                                                                                            |
| Typ:            | Vita Viner                                                                                                                             |
| Producent:      | Vie di Romans                                                                                                                          |
| Land:           | Italien                                                                                                                                |
| Region:         | Friuli                                                                                                                                 |
| Förpackning:    | 6                                                                                                                                      |
| Storlek:        | 750 ml                                                                                                                                 |
| Alkoholhalt:    | 14,5%                                                                                                                                  |
| Passar till:    | Grönsaksbaserade rätter, smakrika anrättningar av fisk och skaldjur, kyckling och ljust kött. Perfekt till mogen getost.               |
| Druvor:         | Sauvignon Blanc                                                                                                                        |
| Årgång:         | 2018                                                                                                                                   |
| Vinifikation:   | Kall (8°) macerering och klarning av musten innan jäsning vid 16-19° i 15-25 dagar på franska barriquer och större fat, varav 10% nya. |
| Mognadslagring: | Vinet lagras 8 månader på jästfällningen följt av ytterligare 8 månader på butelj.                                                     |
| Avsmakning:     | Komplex doft med särpräglade men druvtypiska drag av fläderblom, päron, persika och litchi, honung och mineral.                        |
| Färg:           | Briljant ljust gyllene.                                                                                                                |