

Sauvignon IGT Veneto Campigie

Il Sauvignon IGT Veneto Campigie è ottenuto dalle uve di un vigneto di Sauvignon policlonale, raccolte in sovramaturazione. Di colore giallo dorato, presenta una complessità olfattiva con sensori di frutta gialla matura, di salvia e menta, su una spiccata mineralità. È un vino di eccezionale potenza alcolica ma elegante e di buona persistenza gusto olfattiva. Si consiglia l'abbinamento con preparazioni a base di pesci grassi, tartare e frittiture.

The Sauvignon IGT Veneto Campigie is obtained from a vineyard planted with multiple clones of Sauvignon. It has a gold colour and a pronounced flavour with notes of ripe yellow fruits, sage and mint. It also has a strong mineral note. It is high in alcohol, but elegant and with a long finish. We suggest drinking this wine with oily fish, tartars and fried fish or vegetables.

Classificazione del Vino
Bianco, IGT Veneto

Vino Biologico
Organismo di controllo
IT BIO 006
Operatore controllato n. E2347

Bottiglie prodotte annata **2020**
3000 (0,75lt)

Vitigno
Sauvignon policlonale

Ubicazione
Monti Berici, Vicenza, Veneto

Terreno
Sciolto calcareo

Fermentazione
Acciaio

Affinamento
Barriques in rovere francese

Alcool 14%
Acidità totale 5,2 g/l

Wine Classification
White Wine, IGT Veneto

Organic wine
Certification body
IT BIO 006
Controlled body n. E2347

*Bottles produced in **2020***
3000 (0,75lt)

Varietals
Policlonal Sauvignon

Denomination Zone
Monti Berici, Vicenza, Veneto

Soil
Loamy, calcareous

Fermentation Process
Stainless steel

Maturation
French oak barrels

Alcohol Content 14%
Total Acidity 5,2 g/l



Società Agricola
Piovene Porto Godi Alessandro S.S.

via Villa 14 Ω 36021 Toara di Villaga Ω VI
T. +39 0444 885142 F. +39 0444 1783664
www.piovene.com info@piovene.com