



La Caneva dei Biasio

SAUVIGNON

**Zona di produzione:**

Area del Piave.

Terreno pianeggiante alluvionale con tendenza al calcareo.

Vitigno:

Sauvignon.

Periodo di vendemmia:

Fine Settembre.

Caratteristiche organolettiche:

Colore giallo dorato chiaro.

Profumo tendente ad un aroma caratteristico e persistente di peperone verde e salvia.

Gusto asciutto di corpo caldo e vellutato.

Abbinamenti:

Carni bianche e formaggi di media stagionatura.

Temperatura di servizio: 10°C

Gradazione: 12%

SAUVIGNON

Production area:

Area of Piave.

Alluvial flat land tending towards limestone.

Grape variety:

Sauvignon.

Harvest period:

Late September.

Organoleptic characteristics:

Light golden yellow colour.

Bouquet tending towards a distinct and persistent aroma of green peppers and sage.

Dry taste with a warm and velvety body.

Food pairing recommendations:

White meat and medium-aged cheese.

Serving temperature: 10°C

Alcohol content: 12%



LA CANEVA DEI BIASIO di V. Porcellato & C.

Via Cendrole, 7 - 31039 Riese Pio X (TV) - Italia - Tel. +39.0423.483160 - Fax +39.0423.454617
info@lacanevadeibiasio.it - www.lacanevadeibiasio.it