



Sauvignon Campo Napoleone Trevenezie IGT

È un vino che si presenta con spiccata personalità.

Dal colore paglierino tenue, si esprime con le nuance tipiche del vitigno: la foglia di pomodoro, il peperone verde, la salvia, il fiore di sambuco. Il sorso è pieno, deciso e rotondo, a richiamare quanto percepito all'olfatto. Chiude in piacevole contrasto su note minerali.

Vitigno: Sauvignon Blanc.

Zona di produzione: vigneti situati in zone particolarmente vocate del Triveneto.


Composizione del suolo: terreno morenico di media fertilità.

Sistema di allevamento: tradizionale pergola trentina e guyot.

Vinificazione: macerazione a freddo delle uve e successiva lunga fermentazione in acciaio. Affinamento a contatto con i propri lieviti fino al momento dell'imbottigliamento.

Abbinamenti consigliati: ottimo come aperitivo, è ideale per accompagnare piatti di verdure. Si esalta con preparazioni a base di asparagi, con paste al pesto e ricette marinare.

Temperatura di servizio: 8-10 °C.

Bicchieri consigliato: 



Concours Mondial du
Sauvignon 2019
annata 2018 - Medaglia d'oro