



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.

Vitigni: 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: 

PREMI



**Sauvignon Selection
by CMB 2024**

annata 2023
Medaglia d'argento



**Concours Mondial
du Sauvignon 2019**

annata 2018
Medaglia d'oro



Per maggiori informazioni
visita la pagina prodotto

www.albinoarmani.com
info@albinoarmani.com