



AZIENDA AGRICOLA RIGO



Sauvignon Langhe Doc

Dettagli

Vitigno	Sauvignon 100%
Posizione Vigneti	Diano d'Alba
Esposizione	Ovest
Superficie	—
Vendemmia	Fine Agosto
Vinificazione	Fermentazione del mostro in acciaio
Affinamento	In vasche di acciaio

Profilo sensoriale

Il nostro Sauvignon Langhe Doc alla vista rivela un colore paglierino chiaro con riflessi verdognoli.

Al naso risulta avere i profumi tipici del Sauvignon con sentori di uva spina, ortiche, muschio. Al palato risulta essere intenso, minerale, aromatico.

Da bere con

Eccellente come aperitivo si sposa poi benissimo con primi o secondi piatti a base di pesce, risotti con verdure, formaggi freschi.