



CONSOLI®

VINI DAL 1920

La viticoltura è diffusa nell'area di produzione del Prosecco fin dai tempi antichi. Nel Prosecco si riconosce e si innesta la cultura di un intero territorio. Le sue origini si perdono in un passato lontano e il Prosecco ha disegnato in modo indelebile il profilo, il sapore e la vita stessa di quelle terre.

FEUDI ALPINI SAUVIGNON BLANC DELLE VENEZIE

Indicazione Geografica Protetta

Questo Sauvignon, impiantato su terreni argillosi nella zona pedemontana delle Prealpi venete, è prodotto in acciaio, tecnica enologica che meglio si adatta per mantenere ed esaltare le qualità aromatiche del vitigno. Quindi vigna, vinificazione e terroir sono gli elementi distintivi che rendono interessante ed inconfondibile questo vino di successo.

È prodotto unicamente da uve Sauvignon Blanc.

GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

10° - 12°C.

ESAME ORGANOLETTICO

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, equilibrato e di grande complessità olfattiva, fresco, con note floreali di gelsomino, biancospino, foglia di pomodoro, e sensazioni speziate di pepe bianco e salvia, con accenni fruttati di agrumi, albicocca e pesca. Al palato è ricco di sfumature esotiche e di agrumi. Sapido e persistente con un'elegante mineralità finale.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Vino da antipasti di mare, affettati, risotti alle verdure, pesce al forno o alla griglia.