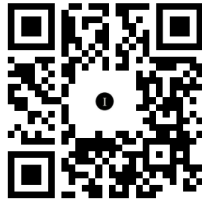


**RIGONI
VITTORINO**



ITALIE
Veneto



Code 150 08 654

Format 750 ml

Produit **Sauvignon Blanc**

Producteur *Rigoni Vittorino*

Appellation
d'origine Veneto

Désignation
réglementée *IGT - Indication Géographique Typique
IGP - Indication Géographique Protégée*

Cépage *100% Sauvignon Blanc*

Vinification *Le moût est laissé en contact avec le marc pendant 12 heures à une température de 10°C, puis est séparé du segment solide. Après un pressurage doux, il est fermenté dans des cuves en acier à 16 °C. Il est élevé sur ses lies nobles pendant environ 3 mois et mis en bouteille en mars.*

Notes de dégustation

- ◆ *Robe couleur jaune paille clair aux reflets légèrement dorés.*
- ◆ *Le nez offre un parfum délicatement aromatique et rappelle le poivron jaune, les fruits exotiques et la noix de muscade.*
- ◆ *En bouche, il est savoureux, élégant et velouté.*

Suggestions d'accords

Excellent en apéro, avec des entrées et des plats de fruits de mer et des poissons blancs avec des sauces légères.

Teneur en sucre *n/d g/L*

Taux d'alcool *13%*

Statut *IP*