



CANTINE DELLA CORTE
VALDOBBIADENE

Sauvignon Tre Fonti

Di colore giallo paglierino intenso e odore delicato e aromatico. Il sapore è fresco, asciutto ed armonico. Un bianco elegante, accompagnamento ideale per pesci arrosto, pesci in umido, spaghetti alle vongole e pollame nobile. Servire a 8-10 °C.

Pure Sauvignon with an expressive bouquet that fills the nose with ripe peach and apricot notes. Sensual and balanced on the palate, with full body and harmonious structure. Strong herbaceous characteristics and a perfect balance of acidity and softness. Similar to wines of the Antico Sigillo line, which enhances the varietal characteristics of each grape variety. Excellent with fish, cold starters, soup, stuffed vegetables and white meat. Serve at 8-10 °C.

CODICE ARTICOLO
Article code

S0053

DENOMINAZIONE
Appellation

SAUVIGNON TRE FONTI

VITIGNO
Grape

SAUVIGNON

ALCOL
Alcohol

13% VOL.

ALLERGENI
Allergens

SOLFITI
Sulphites

TIPOLOGIA
Type

BIANCO
White

AFFINAMENTO
Aging

BOTTIGLIA
Bottle

FERMENTAZIONE
Fermentation

ACCIAIO
Steel

ENOLOGO
Oenologist

SAVERIO CALLACI



750 ml



6 bt/ct



80x120 eur-epal



550 g



8,5 kg



80 nct/pallet

BOTTIGLIA	GL71	VETRO	CAPSULA	C/PVC 90	TAPPO	FORS1	SEGUI LE
				PLASTICA		SUGHERO	INDICAZIONI
						ORGANICO	DEL TUO COMUNE