



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

INGREDIENTI

uva, mosto concentrato rettificato

Conservanti: solfiti

Agenti stabilizzanti: contiene mannoproteine di lievito e/o poliaspartato e/o gomma arabica,

Correttore di acidità: acido tartarico e/o malico




Imbottigliato in atmosfera protettiva

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori Nutrizionali medi per 100 ml

Energia	307 kJ 73 kcal
Grassi di cui acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati di cui zuccheri	0,4 g 0,4 g
Proteine	0 g
Sale	0 g

 750 ml  6 bt/ct  80x120 eur-epal

 550 g  8,5 kg  80 nct/pallet

BOTTIGLIA	GL71	C/PVC 90	FOR51	SEGUI LE
VETRO	PLASTICA	TAPPO	SUGHERO	INDICAZIONI
RACCOLTA DIFFERENZIATA	ORGANICO			DEL TUO COMUNE