

Kali

Sauvignon Veneto IGT

PROCESSO PRODUTTIVO

Le uve vengono vendemmiate a mano, portate in cantina con frutti perfettamente sani che vengono vinificati in vasche di acciaio dove il vino ottenuto matura per 6-7 mesi.

CARATTERISTICHE

Di colore giallo paglierino brillante, al naso si trovano note fruttate con intensi sentori di sambuco, savia e agrumi. Al palato risulta fresco, piacevole, fresco, elegante, equilibrato di forte persistenza. Al finale rimandi piacevolmente balsamici.

ABBINAMENTI

Si abbina benissimo a piatti a base di pesce, ottimo con i crostacei.

VINIFICATION

The grapes are harvested by hand, brought to the cellar with perfectly healthy fruits that are vinified in steel tanks where the wine obtained matures for 6-7 months.

CHARACTERISTICS

Bright straw yellow in color, on the nose there are fruity notes with intense hints of elderberry, savia and citrus. On the palate it is crisp, elegant, balanced with a strong persistence. Pleasantly balsamic references to the finish.

PAIRING

It goes very well with fish-based dishes, excellent with shellfish.



 GRADO: 12,5% VOL ZUCCHERI RESIDUI: 2 G/L ACIDITÀ: 5,8 G/L	 VENETO COLLI EUGANEI	 SAUVIGNON BLANC
--	--	---