



CANTINA  
LA SALUTE  
UNDE ORIGO INDE SALUS

*Magni Vitis*

LIETTE

SAUVIGNON  
MARCA TREVIGIANA  
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

*Si abbina ad antipasti leggeri di pesce, risotti e crespelle alle verdure.*

*Temperatura di servizio: 6 - 8 °C*

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

L'olfatto presenta note di frutto della passione, salvia, peperone verde e foglia di fico. Sapore fresco, equilibrato e sapido, con buona persistenza aromatica.

#### CARATTERISTICHE TECNICHE

*Zona di Origine:* San Polo di Piave.

*Vitigno:* Sauvignon in purezza.

*Forma di Allevamento:* Cappuccina.

*Epoca di Vendemmia:* Precoce e alle prime ore del mattino.

*Resa Kg Uva Per Ha:* 13.000 kg

*Vinificazione:* Breve macerazione a freddo del pigiato, successiva pressatura soffice.

*Fermentazione primaria:* A temperatura controllata e con lieviti selezionati.

*Affinamento:* Da 1 a 6 mesi sui lieviti.

*Alcohol:* 13% Vol

*Residuo Zuccherino:* 5,00 g/l

*Acidità Totale:* 5,5 - 6 g/l

#### FORMATI DISPONIBILI

Classica 0,75 Litri