

SCHEDA TECNICA

Il Giardino di Kiki

Sauvignon

MONFERRATO DOC BIANCO

NOME

Il nome e l'etichetta richiamano i giardini della Villa Ottolenghi, luogo di bellezza e convivialità che ispira questo Sauvignon.

VARIETÀ DELLE UVE

Sauvignon Blanc 100%.

ZONA DI PRODUZIONE

Villa Ottolenghi, Acqui Terme (Alessandria).

PIGIATURA

Pressatura soffice.

FERMENTAZIONE

In vasche di acciaio inox a temperatura controllata.

AFFINAMENTO

4 mesi sui lieviti, poi altri 6 mesi in contenitori di acciaio.

DATI ANALITICI

Alcol 13,5% vol · zuccheri 3 g/l · pH 3,34 · estratto secco 22 g/l.

ESAME VISIVO

Giallo oro con riflessi verdognoli.

ESAME OLFATTIVO

Deciso, schietto e pulito, con sentori di salvia e peperone che con l'affinamento evolvono in pesca e vaniglia.

ESAME GUSTATIVO

Asciutto, fine, avvolgente e di corpo.

SERVIZIO

Tra 8 e 10 °C.

ABBINAMENTI

Primi piatti saporiti, risotti di verdure, pesce dal gusto deciso.

FORMATO

Bottiglia 0,75 l.

IL DOMINIO · BORGOMONTEROSSO

