



CONTI
DEGLI AZZONI

SAUVIGNON BLANC

Denominazione: Marche IGT

Vitigno: Sauvignon Blanc

Vinificazione: In vasche di acciaio a temperatura controllata

Affinamento: 3 mesi in bottiglia

Colore: Giallo paglierino brillante

Profumi: Fine ed elegante, con bilanciata persistenza e sentori di mela e melone

Gusto: Secco, fresco e minerale, piacevole retrogusto, sentori di pepe nero

Abbinamenti: Risotto ai frutti di mare, spaghetti alla carbonara, pollo al curry

Gradazione: 13%

Temperatura di servizio: 8° - 10°

