

# Quattro Porte

Venezia  
DOC  
Sauvignon



Vino di colore giallo paglierino tenue. Splendida maturazione delle uve con sentori tipici del vitigno espressi nella loro massima eleganza

DENOMINAZIONE VINO:	Sauvignon I.G.T. Veneto
UVE:	Sauvignon 100%
ZONA DI PRODUZIONE:	viene prodotto nel podere Quattroporte, ubicato a Fossalta di Piave - Venezia. Si trova a 10 km dal mare Adriatico e 50 km dalle montagne Dolomiti.
TERRENO:	di origine alluvionale, composto da argilla bianca e sedimenti di roccia dolomitica.
CLIMA:	mite, con piovosità scarsa e temperature estive che favoriscono una eccellente maturazione delle uve.
VINIFICAZIONE:	dopo una delicata diraspatura, segue una breve macerazione a freddo delle uve in pressa di acciaio inox e in un ambiente chiuso. La fermentazione alcolica avviene in serbatoi di acciaio termo-condizionati.
ALCOL:	12% vol.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:	al naso si presenta intenso e profondo, con il suo aroma penetrante ed inconfondibile: foglie di pomodoro e salvia. In bocca invece ha un sapore asciutto, delicato, fresco e vivace; note di pompelmo rosa, uva spina e foglie di pomodoro nel finale. Buona persistenza e struttura; la sua elegante intensità aromatica varietale e il finale salino, caratterizzano la sua identità in modo armonico.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	10-12°C.
ABBINAMENTO GASTRONOMICO:	dalla classica pasta al pomodoro a piatti delicati e tipici, sia a base di verdure, che di pesce. Ottimo con gli asparagi e le uova, le verdure grigliate, pesce alla brace, carni bianche e formaggi.