

SAUVIGNON "MIRUM" DOC 2020

Varietà: Sauvignon

Età delle viti: 15 anni

Sistema di allevamento: spalliera

Per incrementare la qualità delle uve si pratica il diradamento dei grappoli sul ceppo.

Vendemmia: 21. settembre

Vinificazione: diraspatura delle uve, pressatura degli acini e fermentazione del mosto a temperatura controllata e l'invecchiamento nelle botte di legno grande.

Alcol: 14% Vol.

Acidità totale: 5,63 g/l

Zuccheri ridotti: 1,8 g/l

Abbinamento: Ottimo con piatti a base di asparagi, pasta, risotti, pesce e carni bianche

Temperatura di servizio: 10°C

