

SAUVIGNON "MIRUM" DOC 2022

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: 1. metà di settembre

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

Alcol: 13,5 % Vol.

Acidità totale: 6,11 g/l

Zuccheri ridotti: 1,4 g/l

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

Temperatura di servizio: 10°C

