

www.annaberra.it



Anna Berra

LA Bernadia®

SAUVIGNON

ZONA DI PRODUZIONE: D.O.C. Friuli Colli Orientali.

VITIGNO: 100% Sauvignon.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot.

EPOCA DI VENDEMMIA: Settembre.

VINIFICAZIONE: Le uve intere vengono pressate sofficemente e il mosto ottenuto viene decantato staticamente a freddo.

Fermentazione e affinamento "sur lies" avvengono in vasche inox a temperatura controllata.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% vol. circa.

COLORE: Giallo paglierino vivace e brillante, con eleganti riflessi verdognoli.

NOTE OLFATTIVE E GUSTATIVE: Profumo elegante ed intenso, con note varietali di salvia, foglia di pomodoro e mentuccia, che si mescolano a sentori fruttati di pompelmo e frutta esotica.

In bocca è fresco, avvolgente, sapido e persistente.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 °C.

ABBINAMENTI: Ottimo come aperitivo, si accompagna egregiamente agli antipasti di pesce in genere e soprattutto a crostacei, agli asparagi, alle minestre di verdure e a risotti alle erbe.

