



PIZZORNO RESERVA

SAUVIGNON BLANC 2015

Ficha Técnica

Vino elaborado a partir de uvas en perfecto estado de madurez, proveniente de parcelas seleccionadas con podas en verde, seleccionando los mejores racimos, y luego sometidas a un riguroso control de calidad previo a ser prensadas.

Fermentado un 70% en tanques de acero inoxidable, con temperatura controlada y 30 % en barricas nuevas de roble francés, con una corta crianza sobre borras. A los cinco meses se realiza el corte y es embotellado.

Nota de Cata

De color amarillo limón, con reflejos verdosos. En nariz es intenso y complejo, con delicados aromas cítricos (pomelo, piel de naranja), aromas de frutos blancos y un exquisito carácter varietal herbáceo, de pasto recién cortado sobre un fondo de espárragos. En boca es fresco y de cuerpo medio, con notoria presencia de frutas cítricas como pomelo, equilibrado, y que realza los sabores de la fruta. Final prolongado y placentero.

Gastronomía

Un excelente vino para acompañar pescados, sushi y queso de cabra.

Temperatura de servicio: 11°C