



Prediomagno®

SUITAS  
PIEMONTE SAUVIGNON  
D.O.C.



LOCALITÀ

I vigneti che compongono questo vino sono siti tra i comuni di Montemagno e Grana posti a un'altitudine tra i 230-260 m s.l.m., su terreni calcarei argillosi con esposizione sud-est.

VITIGNO

Sauvignon 100%. Forma di allevamento Guyot semplice. Vendemmia manuale tra fine agosto e inizio settembre.

VINIFICAZIONE

Le uve in cassetta vengono sottoposte a una selezione manuale, che consente di avviare alla fermentazione solo gli acini migliori. La pressatura è soffice e la fermentazione avviene in vasche di acciaio a temperatura controllata.

AFFINAMENTO

In acciaio, successivamente in bottiglia posizionata in modo orizzontale a temperatura controllata.

DESCRIZIONE

Vino dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso sprigiona sentori a polpa bianca, salvia e frutti tropicali. Al palato è pieno, mostra un buon bilanciamento tra struttura e acidità, con finale lungo e persistente.

ABBINAMENTO

Indicato per aperitivi, piatti a base di pesce, crostacei, carni bianche, formaggi freschi e piatti di asparagi.

CONSERVAZIONE

Si consiglia di mantenere le bottiglie in modo orizzontale, in luoghi freschi (sotto i 18 °C), poco luminosi e non soggetti a sbalzi termici. È un vino pronto da bere e si può tenere in cantina per 2-3 anni.

FORMATI DISPONIBILI

0,75 L

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10 °C