

**Stif 2059**  
**SAUVIGNON BLANC**  
**Trentino DOC**



Bianco dai profumi suadenti, varietali, ideale per chi cerca profumi tropicali ed una beva golosa che stuzzica il palato grazie ad un perfetto equilibrio tra freschezza e mineralità.

**VIGNETI:** selezionati ed esposti al sole a quota 500 metri, in una zona altamente vocata  
**ALLEVAMENTO:** guyot  
**DENSITÀ CEPPI:** 3.500 - 5.000/ha

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

**COLORE:** giallo paglierino luminoso con riflessi verdolini

**PROFUMO:** frutti tropicali ed agrumati e vibranti note vegetali che richiamano foglie di pomodoro e peperone

**SAPORE:** fresco, suadente nei richiami aromatici e perfettamente equilibrato tra mineralità ed acidità

**ABBINAMENTI:** ottimo come aperitivo, si abbina perfettamente a preparazioni a base di pesce sia in antipasto che primi asciutti, ideale anche con la cucina orientale

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8-10°C