



ACQUISTATO IL .....

Sauvignon Venezia DOC Bio 2021

2021

## Gentile ed elegante, brioso e appagante



Svinando®

Venezia DOC. 100% Sauvignon proveniente dall'area di Lison Pramaggiore. Un bianco che rappresenta una costante nella produzione di TerraMusa che lo propone ininterrottamente fin dal lontano 1972. Originario della Francia, e in particolare della Loira, il Sauvignon Blanc ha saputo adattarsi a diversi climi e ambienti, dando vita ogni volta a vini di grande personalità. In Veneto, in particolare, è presente dalla metà del secolo scorso e sembra aver trovato un ambiente particolarmente adatto alla sua produzione sui suoli argillosi e limosi che si trovano qui. Dopo la raccolta, le uve vengono velocemente conferite in cantina per essere lavorate con lieviti selezionati a temperatura controllata. Nasce così un vino caratterizzato da un bel colore giallo paglierino con sfumature verdognole. Al naso rivela i tipici profumi di peperone giallo, poi banana e fiori di robinia. I suoli del Lison Pramaggiore contribuiscono invece a dar vita a un prodotto gentile ed elegante, caratterizzato da un sapore asciutto, brioso e appagante. Ottimo come aperitivo, è perfetto per accompagnare i semplici antipasti all'italiana, a base di prosciutto e melone. Buono, inoltre, anche con piatti di pesce, conditi con salse leggere.

Per TerraMusa l'agricoltura biologica non è una passione passeggera legata a mode del momento. TerraMusa, infatti, azienda vinicola di Pramaggiore, è orgogliosamente bio fin dal 1999. Nata nel 1972 su iniziativa del Cav. Dino Musaragno, noto impresario edile, la storia di TerraMusa inizia con l'acquisto di 20 ettari che poi diventano 30 negli anni successivi. Ci troviamo nel comprensorio Doc Lison-Pramaggiore e nella Doc Venezia. Attualmente alla guida dell'azienda c'è Moreno, figlio del fondatore. Con lui è già attivo anche il figlio Umberto che rappresenta la terza generazione dell'azienda. Negli anni sono stati fatti ingenti investimenti e impegnativi lavori sul terreno. Il tutto nel più assoluto rispetto dell'ambiente. Scelte precise e mirate per ottenere un prodotto di qualità e affrontare con determinazione i mercati di tutto il mondo.

### La Vigna

**Terreno** Medio calcareo

**Esposizione** Nord Est

**Allevamento** Sylvoz

**Densità imp.** 4500

### Il Vino

**Tipologia** Vino bianco fermo

**Provenienza** Veneto

**Uve** 100% SAUVIGNON

**Gradazione** 12.5% vol

**Temp. Servizio** 12 gradi

**Quando Berlo** entro 1 anno

**Abbinamento** Aperitivo, Menu di pesce

**Vinificazione** Vinificazione in bianco e fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata

**Sensazioni** Sentori che ricordano il peperone giallo e la banana. Sapore asciutto e brioso e sempre appagante

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821