

LA CANEVA DEI

BIA SIO



SAUVIGNON IGT



TIPO VINO: Bianco.

VARIETÀ UVA: Sauvignon.



TENORE ALCOL: 12% Vol.

AFFINAMENTO: In bottiglia.

COLORE: Giallo dorato chiaro.



PROFUMO: Caratteristico del vigneto, con intenso e persistente sentore di peperone verde e salvia.

SAPORE: Secco, abbastanza morbido, caldo e armonico.



TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12°C.



ABBINAMENTI: Primi piatti a base di salse corpose con formaggi e verdure. Formaggi freschi e di breve stagionatura, carni bianche con cotture veloci. L'aromaticità accompagna piacevolmente i piatti speziati della cucina etnica.



TYPE OF WINE: White wine.



GRAPE VARIETY: Sauvignon.

ALCOHOL CONTENT: 12% alc by vol

REFINEMENT: In bottle.

COLOUR: Straw yellow color with golden reflections.



PERFUME: Characteristic of the vineyard, with an intense and persistent hint of green pepper and sage.



TASTE: Dry, quite soft, warm and harmonious.

SERVING TEMPERATURE: 10-12°C.



FOOD PAIRING RECOMMENDATIONS:

First courses based on full-bodied sauces with cheeses and vegetables. Fresh and short-aged cheeses, white meats with quick cooking. Its aroma pleasantly accompanies spicy dishes of ethnic cuisine.