



*Azi. Agr.*

*Casa Cornoer*



*Sauvignon Blanc*

**SAUVIGNON BLANC  
I.G.T. Veneto**

**Zona di Produzione** - *Production area*  
Veneto

**Vitigno** - *Grape variety*  
100% Sauvignon

**Vendemmia** - *Harvest and wine-making*  
Raccolta tarda estate, macerazione di 24 ore in vinaccia a temperatura di 5°C, stagionatura in contenitori di acciaio inox  
*Late summer harvest, maceration of 24 hours at 5°C, refining in steel tanks*

**Gradazione Alcolica** - *Alcohol content*  
12,5% vol.

**Colore** - *Colour*  
Giallo chiaro luminoso con riflessi verdi  
*Bright pale yellow with green reflections*

**Profumo** - *Bouquet*  
Sentori nitidi e persistenti di frutta esotica, peperone giallo, salvia e foglia di pomodoro  
*Clear and persistent notes of exotic fruit, yellow pepper, sage and tomato leaves*

**Sapore** - *Flavour*  
Di buona aromaticità, supportata da un ottimo equilibrio tra acidità e morbidezza, con un finale pulito e persistente  
*Strong aromatic quality, supported by an excellent balance between acidity and softness, with a clean and persistent finish*

**Abbinamenti** - *Serving suggestions*  
Ottimo come aperitivo, trova i suoi abbinamenti ideali con carpacci di pesce, salumi quali prosciutto, formaggi freschi quali mozzarella di bufala e caprino  
*Ideal as an aperitif, or served with raw sliced fish, sliced meats and hams, fresh cheeses such a mozzarella and goats cheese*

**Temperatura di servizio** - *Serving temp.*  
10/12° C

