



**\*310 ALTITUDINE**  
**Sauvignon Blanc - Aligote**  
**2024**

PGI Vallo di Traiano

Varietà di uva:

**Sauvignon Bianco - 65%**

**Aligoté - 35%**

Tipologia: vino bianco secco

Vigneti:

**Sauvignon Blanc - 18 ettari**

**Aligoté - 22 ettari**

Resa: 6 t/ha

Terroir: la regione vitivinicola Valul lui

Microzona di Traian, Tigheci

Vendemmia: fine settembre - inizio ottobre

Temperatura di fermentazione: 15°C - 17°C

Vinificazione: chiarificazione e fermentazione in vasca di acciaio inox  
a temperatura controllata di 15°C - 17°C

Contenuto alcolico: 13,5 %

Zucchero: 3,1 g/dm<sup>3</sup> Acidità: 5,2 g/dm<sup>3</sup>

Volume: 0,75 l

Note di degustazione: Un blend di due varietà francesi.

Inizialmente dominato da fini aromi floreali, si apre in profumi di limone e pera. Il gusto rivela sensazioni di frutti bianchi con un'acidità perfettamente bilanciata.

Come servire: a una temperatura di 18°C - 10°C con frutti di mare come capesante o gamberi, o anche pesce bianco fresco con verdure grigliate o insalata di pollo con salsa al limone ed erbe fresche, o con formaggi morbidi come brie o camembert.

