



ROSSATO



Sauvignon

Sarà la sua “unghia” dai riflessi verdi o la ricchezza di profumi ad incuriosire e sedurre, ma è certo che, al naso prima e al palato poi, questo vino internazionale regala grandi emozioni: pesca, biancospino e pompelmo rosa, in un armonico mix dove anche il pomodoro fresco e la foglia di menta hanno un senso, eccome! Vitigno coltivato da sempre in Friuli, è proprio nella zona costiera che sa esprimere tutta la sua intensità e ricchezza.

Difficile non sentirne la mancanza quando sulla tavola imbandita fanno la loro comparsa gli astici o le “granzievole”, tolti di fresco da una nassa, oppure una semplice terrina di cozze ancora fumanti, cosparse di prezzemolo fresco.



Varietà delle uve: Sauvignon
Gradazione: 13°C
Temperatura di servizio: 8-10°C