



# **ANRICUS**

# Sauvignon 60% e Ortrugo 40%

BIANCO FERMO | RICETTA ESCLUSIVA SANTA GIUSTINA

GRADAZIONE: 12,5 % Vol. - ZONA DI PRODUZIONE: Val Tidone, PC













#### **VIGNETO**

i vigneti sono situati attorno alla struttura aziendale e sono allevati in parte a Casarsa (Ortrugo) ed in parte a cordone speronato (Sauvignon); la tessitura dei terreni è a prevalenza calcarea, aspetto che rende gli appezzamenti particolarmente predisposti alla coltivazione di vitigni a bacca bianca. La resa ad ettaro è di circa 90 q.li e il vigneto è esposto a sud-est.

### **VINIFICAZIONE**

Santa Giustina ha deciso di riservare a questo vino una ricetta esclusiva. Parliamo infatti di un bianco particolarmente pregiato, lavorato costantemente a basse temperature al fine di esaltare la componente aromatica. Anche il contatto con l'ossigeno è limitato e attentamente controllato durante tutto il processo; tale accortezza, in considerazione delle uve protagoniste di questo vino, si rende necessaria per ottenere elevati livelli qualitativi.

#### COLORE

Giallo paglierino

#### **ODORE**

Al naso è intenso, con note prevalenti di mela e pera e ricordi di lime e mughetto. Il connubio fra Sauvignon e Ortrugo appare equilibrato e armonico.

#### **SAPORE**

Fresco, beverino; i sentori percepiti al naso si ritrovano anche al palato ove sono ben amalgamate note florali e fruttate. Il finale è persistente.

#### **ABBINAMENTI**

Estremamente versatile; è il "cadeau" ideale da portare a un invito a pranzo o a cena. Si sposa bene con le ricette più disparate: insalate ricche, pesci e crostacei, piatti etnici e speziati, formaggi freschi e primi piatti con elementi vegetali.

## **COME SERVIRE**

in calici a tulipano, larghi alla base e stretti all'estremità, ad una temperatura di 12-13°C.

Az. Agricola Santa Giustina | SRL - Società Agricola | Loc. Santa Giustina, Arcello 29010 Pianello Val Tidone PC Italy | Tel: +39 0523 994612 | Fax: +39 0523 998059 info@santagiustina.com - www.santagiustina.com











