



GIUSTI WINE



## SAUVIGNON NEPIS SANT'EUSTACHIO

**Vitigno:** Sauvignon Nepis

**Tenuta:** Abbazia

**Terreno:** Di medio impasto tendente all'argilloso, con buona presenza di scheletro

**Allevamento:** sylvoz e guyot

**Densità:** fra 3.500 e 4.000 piante per ettaro

**Vinificazione:** Vinificazione in bianco. La fermentazione primaria avviene a temperatura controllata ad opera di lieviti selezionati. Il vino post fermentazione viene conservato per un lungo periodo a contatto con il lievito di fermentazione ed agitato periodicamente sino alla preparazione all'imbottigliamento.

**Alcol % v/v:** 12,00 + 0,5

**Acidità totale g/l:** 5,60 + 0,5

**Zuccheri g/l:** 4 + 2,00

### Profilo sensoriale

Ostenta una tonalità paglierina con ampi riflessi verdognoli; impeccabilmente cristallino con buona consistenza.

All'olfatto è intenso e complesso, di piacevolissima finezza ed eleganza; da subito si percepiscono fresche note di fruttato esotico "mixate" a sentori erbacei con netti riconoscimenti di lime, ananas, mela verde, pompelmo rosa, uva spina, cedro e frutta tropicale; a seguito: mentuccia, basilico, peperone verde, fiori di sambuco.

In bocca trasmette in modo deciso una importante freschezza e croccantezza su base sapida che fanno da spalla ad una bilanciata alcoolicità.

Il corpo elegante ed equilibrato conferisce una accattivante e piacevole beva. Il finale è lungamente fresco su base agrumata e vegetale.

**Abbinamenti:** Ottimo vino da aperitivo, si sposa impeccabilmente con crudité di gamberi rossi e di scampi; mozzarella di bufala campana con mostarda d'agrumi, burrata e crudo di San Daniele. Eccellente con frittura di crostacei e molluschi.

**Temp. di servizio:** 8 - 10 ° C.

### Note

Il Sauvignon Nepis è una varietà a bacca bianca ottenuta dall'incrocio fra Sauvignon e Bianca. Ha un'ottima resistenza alla peronospera e all'oidio.

In Giusti Wine siamo molto attenti alla sostenibilità e l'utilizzo di queste tipologie di piante permette una coltivazione più in armonia con la natura.