



CASTELLO DI FARNETELLA



## Sauvignon



### Denominazione

IGT Toscana Bianco



### Vitigno

Sauvignon Blanc, da cloni di origine francese

### Zona di Produzione

Colli Senesi



### Vinificazione

Pressatura delle uve intere. Il mosto fermenta in acciaio



### Invecchiamento

In legno per 6-8 mesi sulle fecce fini



### Abbinamenti

Spaghetti alle vongole, piatti vegetariani e carni bianche



## Note sensoriali



Giallo paglierino



Note erbacee tipiche del vitigno arricchite da sentori floreali di sambuco



Fresco, sapido e di piacevole scorrevolezza