



## BARBIAN SAUVIGNON

Still Wines / Fermi

Sauvignon IGP, un bianco fermo emiliano perfetto come aperitivo, con salumi, formaggi freschi, primi leggeri e secondi di carni bianche o pesce.

*Sauvignon IGP, an Emilian still wine perfect as an aperitif, with cold cuts, fresh cheese, light first courses and second courses of white meat or fish.*



CONCEDERSI IL TEMPO DI ASPETTARE  
TRASFORMA UN ISTANTE, IN UN SECOLO

*Taking the time to wait turns an instant into a century*

 VITIGNO/VARIETAL	Sauvignon Blanc	Sauvignon Blanc
 COLORE/COLOR	giallo paglierino con riflessi verdi	straw yellow with green hues
 PROFUMO/BOUQUET	piacevoli note varietali intense e persistenti, foglia di pomodoro, salvia e agrumi	pleasant intense and persistent varietal notes, tomato leaf, sage and citrus
 GUSTO/TASTE	equilibrato ed elegante, piacevolmente sapido e morbido	balanced and elegant, pleasantly flavourful and soft
 ABBINAMENTI/PAIRING	perfetto come aperitivo con salumi, primi, secondi di carni bianche o pesce	perfect as an aperitif with cold cuts, first and second courses of white meat or fish
 SERVIZIO/SERVING TEMPERATURE	tra i 10° e 12°C	between 10° and 12°C
 GRADO ALCOLICO/ALCOHOL BY VOLUME	12% vol.	12% vol.
 SISTEMA DI ALLEVAMENTO VINE TRAINING SYSTEM	Guyot-Cordone speronato	Guyot-Cordon spur pruning
 ZUCCHERI (g/l)/SUGAR (g/L):	secco	dry
 ACIDITÀ TOTALE (g/l)/TOTAL ACIDITY (g/L):	6,20	6,20
 ACIDITÀ VOLATILE (g/l)/VOLATILE ACIDITY (g/L):	0,15	0,15
 CARTONAGGIO/CASES	cartoni da 6 bottiglie (0.75 l per bottiglia)	cases of 6 bottles (0.75 l per bottle)
 PALETTIZZAZIONE/PALLETS	24 cartoni per strato x 4 strati (0.75 l)	24 cases per layer x 4 layers (0.75 l)