



CONSOLI®

VINI DAL 1920

Lo Chardonnay è originario della Borgogna, il suo nome deriva dall'omonima cittadina del Mâconnais. Fu impiantato originariamente dai monaci cistercensi dell'Abbazia di Pontigny, da dove si è diffuso progressivamente in tutto il mondo dalla fine del XIX secolo in poi. Il Sauvignon Blanc è una delle uve più singolari al mondo, ricca di suggestivi aromi, d'intenso impatto olfattivo e gustativo. Ha tantissimi estimatori in tutti i continenti. La terra eletta per la coltivazione del Sauvignon Blanc è la Valle della Loira, nelle AOC Sancerre e Pouilly-Fumé.

SAUCHA BIANCO DEL LAZIO

Indicazione Geografica Protetta

Questo vino è prodotto da vigneti impiantati su terreni collinari di natura vulcanica e tufaceo-argillosa. Le uve vengono raccolte manualmente nel mese di settembre, quando i due vitigni raggiungono il massimo equilibrio di maturazione. Dopo la fase di lavorazione in cantina, il vino viene conservato in recipienti d'acciaio per alcuni mesi. Viene poi affinato in bottiglia, in modo da esaltare le qualità organolettiche del Sauchà. Il connubio tra i due vitigni rende questo vino avvolgente, seducente e di spiccato pregio e spessore.

È un blend di uve Chardonnay 90% e Sauvignon Blanc 10%.

GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

10° - 12°C.

ESAME ORGANOLETTICO

Nato da un sapiente blend di uve Chardonnay e Sauvignon Blanc, il Sauchà è un vino di un luminoso giallo paglierino, all'olfatto risulta elegante e complesso, con un intreccio di note d'agrumi e fiori bianchi. Al palato è suadente ed equilibrato con un lungo finale minerale. Buona la morbidezza e l'equilibrio che rendono il sorso facile e piacevole. Chiude con una gradevole nota esotica.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Vino da tutto pasto ideale, per accompagnare antipasti, risotti, ricette a base di pesce anche grigliato, crostacei e secondi di carne bianca.