



LACANOSA

INSIGNIS

MARCHE SAUVIGNON
IGT

Il nome Insignis, in latino il notevole, tra le persone più istruite, rappresenta i nuovi percorsi che ci hanno condotto a produrre questo Sauvignon in purezza.



VITIGNO: Sauvignon Blanche 100%.

VIGNETI: da 430 mt s.l.m, allevati a contropalliera, a 5.000 ceppi per ettaro.

VINIFICAZIONE: diraspatura delicata e pressatura soffice con utilizzo del solo mosto fiore, lenta fermentazione a temperatura dai 10 ai 18 °C.

MATURAZIONE: in acciaio a temperatura controllata.

AFFINAMENTO: 3 mesi in bottiglia a temperatura a 15 °C.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Profumo: note di frutta esotica, peperone giallo, foglia di pomodoro.

Sapore: rotondo, morbido, di buon corpo e persistenza.

GRADO ALCOLICO: 13,0% vol.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: ottimo per accompagnare crostacei, carpacci di pesce, formaggi freschi, pasta al pesto, verdure in genere.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 °C.

DURATA: da bersi preferibilmente entro due anni.