



*Parusso*

## LANGHE DOC SAUVIGNON “ROVELLA”

*Ottenuto da una selezione di uve Sauvignon blanc (piante superiori a 20 anni), prodotte nei vigneti situati in Castiglione Falletto e Monforte d'Alba. Il Langhe Sauvignon “Rovella” è un vino di grande evoluzione.*

**Vendemmia:** uva raccolta rigorosamente a mano con la massima cura in piccole ceste forate.

**Vinificazione:** dopo una pressatura soffice, il vino va direttamente in piccoli recipienti, dove svolge sia la fermentazione alcolica che malolattica e qui matura a contatto con i suoi lieviti.

**Affinamento:** in bottiglia a temperatura controllata di 15°C

**Colore:** brillante, giallo paglierino carico.

**Profumo:** fine, aromatico, intenso di ribes bianco.

**Sapore:** caldo, equilibrato con aromi di pompelmo e bergamotto. Bellissima complessità nell'invecchiamento.

**Temperatura di servizio:** dai 12°C ai 14°C

**Abbinamenti:** accompagna bene alcuni dei tipici antipasti regionali quali il vitello tonnato, il peperone alla piemontese, la carne cruda. Ottimo con piatti di pesce saporiti, salmone, aragosta e formaggi stagionati.

**Formati:** bottiglia da L. 0,750; L. 1,500.

