



PIERPAOLO
PECORARI

SAUVIGNON BLANC

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA VENEZIA GIULIA

- Vitigno** — Sauvignon Blanc
- Comune di produzione** — San Lorenzo Isontino, Mossa
- Natura del terreno** — Altopiano ghiaioso calcareo (60 mt slm)
- Età media** — 25 anni
- Sistema di allevamento** — Guyot 5.600 viti/ha
- Resa** — 40 hl/ha
- Vinificazione** — Fermentazione in serbatoi di acciaio (17/19 °C). Permanenza sul deposito fine per 7 mesi con battonage settimanali. Imbottigliamento e breve affinamento in bottiglia.
- Potenziale di invecchiamento** — 4 - 6 anni
- Temperatura di servizio** — 11 °C
- Abbinamento** — Pesce da antipasti, primi piatti di pasta o secondi.
- Proposte piatti:*
Baccalà agrodolce alla Ligure. Lasagne asparagi e raspadura. Spiedini di mazzancolle al lime, miele e semi di papavero. Vellutata di ceci con sauté di cozze e vongole.



Via Tommaseo 56.
San Lorenzo Isontino IT 34070
+39 0481 808775
www.pierpaolopcorari.it