

Italian Market Only

Sauvignon Blanc Vigneti Delle Dolomiti IGT

La storia di Bollini è iniziata nel 1979, quando Neil e Maria Empson decisero di creare la propria etichetta ai piedi delle Alpi del Friuli e del Trentino. Il loro obiettivo era quello di mostrare l'eccellenza e la coerenza delle varietà internazionali coltivate nelle fresche regioni del nord-est, mantenendo prezzi accessibili. Un classico nelle Dolomiti, il Sauvignon Blanc ha trovato condizioni di crescita simili a quelle del suo terroir originale nel sud della Francia. Quest'uva si comporta meglio su pendii soleggiati dove i terreni sono ricchi di ghiaia.

Premi più recenti

Vinificazione e Invecchiamento

Varietà di Uva:	100% Sauvignon Blanc
Contenitore per fermentazione:	Acciaio inossidabile
Tipo di lievito:	Selezionato
Durata della macerazione:	12 ore
Fermentazione malolattica:	No
Contenitori per l'invecchiamento:	Acciaio inossidabile
Tappo:	Diam o tappo a vite



Vigna

Composizione del suolo:	Ghiaioso
Altitudine:	300 metri sul livello del mare
Densità delle viti:	4,000-5,000 viti per ettaro
Esposizione:	Sud, Sud-Ovest



Note di degustazione e abbinamento cibo

Note di degustazione:	Giallo paglierino chiaro. Al naso complesso e aromatico, pieno con personalità decisa al palato, che ricorda fico e fiori di sambuco.
Temperatura di servizio:	10-12 °C
Abbinamenti gastronomici:	Ideale con antipasti saporiti e piatti a base di pesce.
Potenziale di invecchiamento:	1-2 anni



Alcool:	12,5%

2026 Gustinvest - Copyright © All Rights Reserved.