



Società Agricola

Marini Giuseppe

SaviuM

Bianco di Toscana
Indicazione Geografica Tipica
Annata 2023



Vino prodotto con le nostre migliori uve di Pinot Bianco, Chardonnay e Sauvignon. La Vinificazione avviene in vasche di cemento, con fermentazione a temperatura controllata (circa 18°C.)

Il termine Savium ha origini latine. Savium (o Suavium) nel linguaggio latino, stava ad indicare un Bacio molto Appassionato.

Abbiamo quindi legato questo significato, alla Passione e all'Amore che mettiamo ogni giorno nel nostro lavoro e nei nostri prodotti, scegliendo di chiamare questo vino SaviuM.

Denominazione: Bianco di Toscana IGT

Uvaggio: Pinot bianco 45%, Chardonnay 45%, Sauvignon 10%

Affinamento: su fecce fini per alcuni mesi in vasche di cemento.

Grado Alcolico: 13,5% vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: Brillante, paglierino

Profumo: Fruttato, delicato, buona intensità e persistenza

Sapore: Equilibrato, sapido, pieno, retrogusto intenso e persistente.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo come aperitivo, antipasti, primi piatti, e specialità a base di pesce.

Società Agricola Marini Giuseppe

Via B. Sestini 274 - 51100 - Pistoia (Tuscany - Italy) Tel:+39 0573451162

www.marinifarm.it - info@marinifarm.it