

Se il vino è questione di sensi,
affidati a chi ha il sesto senso.

Cile | Casa Bollen

Sauvignon

Leyda

CASA
BOLLÉN

Proprietà	Famiglia Helfrich
Inizio attività	1996
Vitivinicoltura	Convenzionale
Ettari	110



SAUVIGNON

Vino bianco, Nuovo inserimento

Codice 17600

Annata 2025

Tipologia Bianco fermo

Colore Bianco

Territorio Cile

Vitigni Sauvignon

Formato

Litraggio , 0,70 L

Pezzi per confezione , 6

Vinificazione Le uve vengono raccolte al mattino presto per preservarne la freschezza. Vengono diraspate e gli acini selezionati vengono trasferiti in un serbatoio di macerazione a meno di 10 °C, dove rimangono per diverse ore al fine di estrarre i componenti aromatici dalle bucce. Successivamente, il mosto viene separato dalle bucce e inviato a una vasca di decantazione, dove resta per 12-24 ore. Il mosto limpido viene poi inoculato con lieviti per valorizzarne il potenziale aromatico. La fermentazione alcolica si svolge a una temperatura compresa tra 11 °C e 12 °C. Una volta completata la fermentazione, il vino viene travasato, filtrato e imbottigliato.

Abbinamento Ideale come aperitivo o in abbinamento a ceviche, ostriche, piatti vegetariani o formaggio di capra.

Vista Colore giallo paglierino con riflessi verdi.

Olfatto Espressivo e aromatico, con note di litchi, lime, agrumi e un delicato carattere erbaceo.

Gusto Al palato è succoso, fresco e persistente; un vino ricco di vivacità ed energia.

Temperatura di servizio 8°-10°