



CIELO SAUVIGNON

מתוך תרבות היין העשירה של מחוז בריצ'י שבאזור ורונה, איטליה, האדמות העשירות ואזורי הקרקע המגוונים מייצרים את סדרת היינות הקלאסית של 1908 של יקב Cielo. Cielo סוביניון מיוצר מ-100% ענבי סוביניון שעברו סחיטה ותסיסה במכלי נירוסטה. לאחר מכן, ולפני שלב הבקבוק, עובר היין סינון קצר.

צבע: צהוב בהיר עם תווים ירקרקים.
 ארומה: עשירה ועשבונית.

טעם: מאוזן וכלל רמזי תפוח ומנגו ירוק עם חמיצות עדינה וסיומת רעננה
 מומלץ להגיש את היין בטמפרטורה של 8 - 10 מעלות צלזיוס, לצד מנות ראשונות עדינות או מנות ביניים מן הים.

אחוז כוהל: 12%.
 נפח: 750 מ"ל.

