CONTRADA RIVELLA
CASTAGNOLE DELLE LANZE

PIEMONTE DOC SAUVIGNON

Contrada Rivella
Strada Rivella 14
14054 Castagnole delle Lanze

info@contradarivella.it
www.contradarivella.it
Tel: +39 0141 847149

CONTRADA RIVELLA
CASTAGNOLE DELLE LANZE

PIEMONTE DOC SAUVIGNON

"Freschezza che racconta il Piemonte"

Un Sauvignon dalle colline piemontesi, prodotto con uve della Valle Bormida, dove biodiversità e correnti fresche esaltano aromi e finezza. In Contrada Rivella lo trasformiamo in un vino che parla di libertà, di luce e di quel Piemonte capace di sorprendere anche nei suoi bianchi.

Denominazione: Piemonte DOC Sauvignon
Tipologia: Bianco secco
Vitigno: Sauvignon Blanc & Sauvignon Gris

Territorio
Le uve provengono da vigneti situati nella Valle Bormida, un'area caratterizzata da suoli calcareo–argillosi ricchi di minerali e da una ventilazione costante che mantiene il microclima fresco e asciutto. Queste condizioni favoriscono un'espressione aromatica vivace, una spiccata freschezza naturale e una sapidità sottile, tipica dei terreni collinari della zona.

In Cantina
Le uve vengono pressate delicatamente per custodirne gli aromi più puri. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata per preservare fragranza e armonia. Il vino riposa poi sui lieviti per acquisire equilibrio e morbidezza.

Profilo Sensoriale
Colore: giallo paglierino luminoso con riflessi verdolini.
Al naso: bouquet fine e vivace, con richiami a fiori bianchi, agrumi, frutta esotica e leggere note vegetali.
Al palato: fresco, sapido e avvolgente. La chiusura è elegante, pulita e persistente.

Abbinamenti
Ideale con antipasti di mare, carpacci di pesce, torte salate, verdure croccanti, sushi e piatti leggeri. Perfetto per un aperitivo che profuma di convivialità.

Servizio: 8–10 °C

Contrada Rivella
Strada Rivella 14
14054 Castagnole delle Lanze

info@contradarivella.it
www.contradarivella.it
Tel: +39 0141 847149