



AZIENDA AGRICOLA
La Fusina

LANGHE SAUVIGNON
DOC

Il nuovo progetto dell'Azienda La Fusina, nasce nel 2022 con l'uscita sul mercato del Langhe Sauvignon. Con una piccola produzione di circa 2500 bottiglie. Questo vino ha un colore giallo paglierino tenue con riflessi verdi marcati.

Il profumo è armonico con delicate note di melone giallo e mela cotogna, delicato equilibrio olfattivo con note vegetali intense e delicato ricordo di frutto della passione.

Dal sapore sapido, vivo e fresco; molto aromatico, note di pesca nettarina gialla, pompelmo rosa e note minerali in crescendo con persistenza di sensazioni fresche e sfumature agrumate.

Particolare è l'etichetta che si differenzia da tutte le altre, vuole essere un inno al futuro e alle nuove generazioni che stanno crescendo.

Vinificato in legno, segue poi il suo percorso con un affinamento in acciaio e una maturazione in bottiglia.

Area di produzione: Dogliani

Vitigno: 100% sauvignon

Altitudine: 300 mt

Terreno: calcareo

Età del vigneto: circa 5 anni

Vinificazione: in legno, con pressatura soffice delle uve

Affinamento: acciaio e dopo alcuni mesi di maturazione in bottiglia

Temperatura di servizio: 10-12 °C

Abbinamenti: piatti di pesce, specialmente crudi e molluschi, crostacei e carpacci di tonno. Grazie al suo gusto morbido è ideale per abbinare piatti della cucina etnica o particolarmente piccanti