

# SAUVIGNON BLANC TURRANIO LISON PRAMAGGIORE D.O.C.

## Cépage :

100% Sauvignon blanc  
cultivés dans nos propres vignobles

## Processus de Vinification

récolte minutieuse. Les raisins récoltés sont doucement pressés toutes les 15 minutes afin de garder les parfums et les arômes. Le moût fermente propre à une température de 18 -19 ° C. Puis le vin vieillit pendant 5 mois en cuves d'acier sur ses lies nobles, afin d'exalter les caractéristiques variétales avant d'être libérés dans le marché.

## Caractéristiques organoleptiques

Couleur: jaune pâle.  
Bouquet: typique, avec melon, de pêche et de poivre saveurs distinctes.  
Goût: sec, frais et persistant.

## Matches gastronomiques

Idéal avec des premiers cours avec des herbes, des crustacés et jambon cru.

Teneur en alcool:

13% en volume

Température de service:

10 ° C,

**2013 Gold Medal at**  
Berliner Wein Trophy

**Bronze Medal at Wine**  
100 Challenge Awards  
Shanghai 2012



**2011: Commended at the Berliner**  
Weintrophy , at the Int. Wine Challenge  
and at the Decanter World Wine Awards

**Gold Medal at**  
Concours Mondial de  
Bruxelles 2011

**Special Trophy at the**  
Concours Mondial du  
Sauvignon Bordeaux,  
2011, **Gold Medal** 2010  
and **Silver Medal** 2012



2013  
2012



2013  
2012

score: 86  
2013 and 2012

score:  
16/20  
2013

score: 91!  
2013



**Silver Medal at**  
MUNDUS VINI  
Competition,  
Germany, 2010 and  
2008



**Bosco  
del  
Merlo**