

## SPARKLING SAUVIGNON BLANC

### Brut fehér pezsgő

Közepesen intenzív citrom szín. Illata citromos cukorkával nyit, majd a fehér akác, sárga grapefruit, zöldalma és frissen reszelt gyömbér kombinációja határozza meg. Szájban citrom sorbet adja az alaphangot, ropogós zöldalma, sárga grapefruitlé, friss gyömbér, menta és édeslevelű bazsalikom jegyeivel, egressel és csillaggyümölcscsel kiegészülve.

### Vinifikáció

Az Asti-módszer által inspirálva a sauvignon blanc szőlőt teljes érettségben szüreteltük, a mustot nyomásálló tartályban erjesztettük ki. A pezsgőbort további öt hónapig finomseprőn érteltük palackozásig.

### Ajánlott ételpárosítás

Hideg előételek, például füstölt hal és tengeri gyümölcsös tálak kísérőjeként, vagy könnyed, citrusos desszertek mellé.

### Brut white sparkling wine

Medium intensity lemon colour. The nose teases at first with lemon candy, the core is a combination of white acacia, yellow grapefruit, green apple and freshly grated ginger. On the palate, notes of lemon sorbet set the tone, with crisp green apple, yellow grapefruit juice, fresh ginger, mint and sweet basil, and hints of gooseberry and carambola.

### Vinification

Inspired by the Asti method, Sauvignon Blanc grapes were harvested in perfectly ripe condition and vinified by fermenting the must in a pressurized tank. The sparkling wine was then aged for five months on fine lees until bottling.

### Food Pairing

To accompany cold starters, such as smoked fish or shellfish, as well as light citrus-based desserts.

**Szőlőfajta / Variety:** Sauvignon Blanc

**Alkohol / Alcohol:** 12,5% Vol.

**Savtartalom / Acidity:** 5,3 g/l

**pH:** 3,23

**Redukáló cukor / Reducing sugars :** 1,2 g/l

**Ajánlott fogyasztási hőmérséklet /  
Recommended drinking temperature:** 8-10 °C.

