

# LIEDHOLM

## Grenoli

**Vitigno:** 70% Sauvignon Blanc – 30% Chardonnay;

**Gradazione Totale:** 14,5%

**Acidità:** 5.5 gr/l

**Vinificazione:** vendemmia effettuata in due riprese, prima per lo Chardonnay verso fine agosto/primi di settembre, il cui mosto viene tenuto al freddo in attesa della maturazione dello Sauvignon Blanc, che viene vendemmiato 10/15 giorni più tardi. Dopo l'assemblaggio il mosto fermenta per 15 gg in vasche d'acciaio a temperatura controllata di 15°C.

**Caratteristiche:**

**Colore:** giallo dorato;

**Profumo:** elegante con sentori di fumo;

**Sapore:** asciutto – elegante - corposo.

**Periodo di Consumazione:** fino a tre anni dalla vendemmia.

**Abbinamenti:** tutti i tipi di pesce in special modo con salse bianche.

**Collocazione:** 8°C - 12°C

