



ANIMALE CELESTE Marche I.G.T. Sauvignon

Qualificazione: bianco secco.

Uve: sauvignon blanc 100%.

Gradazione alcolica: 12 gradi.

Esame visivo: giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Esame olfattivo: vino fruttato, con fini note di pesca matura, peperone verde, salvia e geranio.

Esame gustativo: molto equilibrato al gusto fra morbidezza e freschezza..Intenso, persistente con apprezzabile armonia e finezza.

Come si serve: A 8 /10 gradi..

Abbinamenti: formidabile con antipasti caldi e freddi di pesce anche al vapore, tartare, carpaccio di pesce e ostriche. Perfetto con sushi e sashimi. Si abbina con qualsiasi primo e secondo a base di pesce e crostacei.

Qualification: white dry wine

Grape: Sauvignon blanc 100%

Alcoholic strength: 12 % vol.

To the eye: straw pale yellow with greenish reflections.

To the nose: fruity, with elegant notes of mature peach, sage red pepper and geranium To the taste: very good balance between smoothness and freshness . Intense and persistent with notable harmony and fineness.

Serving temperature: at 8 /10 ° .

Serve with: formidable with cold and warm fish appetizers, boiled fish, tartare –carpaccio fish, oysters. Perfect with sushi and sashimi. To combine with every main course of fish and shellfish .



**Enoteca
Dorica**

Via Damiano Chiesa, 19 - 60123 ANCONA
Tel.071.33927 - E-mail: info@enotecadorica.com
Enoteca on-line : www.enotecadorica.com