



Società Agricola

*Marini Giuseppe*

# SaviuM

Bianco di Toscana  
Indicazione Geografica Tipica  
Annata 2022



*Vino prodotto con le nostre migliori uve di Pinot Bianco, Chardonnay e Sauvignon. La Vinificazione avviene in vasche di cemento, con fermentazione a temperatura controllata (circa 18°C.)*

*Il termine Savium ha origini latine. Savium (o Suavium) nel linguaggio latino, stava ad indicare un Bacio molto Appassionato.*

*Abbiamo quindi legato questo significato, alla Passione e all'Amore che mettiamo ogni giorno nel nostro lavoro e nei nostri prodotti, scegliendo di chiamare questo vino Savium.*

**Denominazione:** Bianco di Toscana IGT

**Uvaggio:** Pinot bianco 45%, Chardonnay 45%, Sauvignon 10%

**Affinamento:** su fecce fini per alcuni mesi in vasche di cemento.

**Grado Alcolico:** 13,5% vol.

## **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

**Colore:** Brillante, paglierino

**Profumo:** Fruttato, delicato, buona intensità e persistenza

**Sapore:** Equilibrato, sapido, pieno, retrogusto intenso e persistente.

## **ABBINAMENTI GASTRONOMICI**

*Ottimo come aperitivo, antipasti, primi piatti, e specialità a base di pesce.*

***Società Agricola Marini Giuseppe***

Via B. Sestini 274 - 51100 - Pistoia (Tuscany - Italy) Tel:+39 0573451162

[www.marinifarm.it](http://www.marinifarm.it) - [info@marinifarm.it](mailto:info@marinifarm.it)