

àuricA SAUVIGNON 2024

Toscana IGT

Storia

La vela àuricA è un particolare tipo di vela con forma trapezoidale che ha dato il nome e l'identità alla nuova linea di Tenute Folonari. La barca a vela è sinonimo di senso di libertà, il coraggio di salpare perdendo contatto con la terraferma. Per degustare i vini àuricA, bisogna lasciarsi andare, farsi condurre dall'armonia dell'equilibrio piacevole e coinvolgente, perdersi nelle sensazioni ispirate da intensità aromatiche e farsi accarezzare dalla freschezza, come la brezza del mare.

Cinque varietali freschi, fruttati e fragranti, che si distinguono per le aromaticità caratteristiche dei vitigni.

Uva&Terra

Vitigno: Sauvignon Blanc

Prima vendemmia: 2023

Note Degustative

Colore: bianco paglierino e cristallino

Naso: caratterizzato da un naso fine di pesca gialla e menta, fiori gialli, frutti esotici, fiori d'arancio ma anche salvia e rosmarino

Palato: asciutto ma avvolgente, citrino con note di agrodolce

In Cantina

Grado alcolico: 12,5 %

Abbinamenti gastronomici

A tavola: tutto ciò che è di colore bianco, ideale per un happy hour, originale e sorprendente con insalatone di mare a condimenti mediterranei, finger food

