TENUTA BARDALI
AFFI

IT-BIO-016
AGRICOLTURA ITALIA

"HOMER" SAUVIGNON KRETOS (Vitigno PIWI)

VITIGNO: Sauvignon Kretos, uve biologiche.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 - 10°C

GRADAZIONE ALCOLICA: 11,5% Vol.

METODO DI RACCOLTA: Manuale.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:
ideale come aperitivo o vino da conversazione.
Pesce: Piatti strutturati di pesce cotto, crostacei, risotti di mare.
Vegetariano: Piatti a base di asparagi (un classico del Veneto), minestroni e piatti vegetariani saporiti.

COLORE: Giallo paglierino intenso, a volte con riflessi dorati o verdognoli.

PROFUMO: Richiami al Sauvignon classico (bosso, salvia, foglia di pomodoro) ma con un profilo spesso più fruttato.
Frutta a polpa bianca (pesca, albicocca), agrumi (lime, pompelmo), note tropicali, sentori officinali e di biancospino.

GUSTO: Secco, fresco e avvolgente.
Struttura Buona, con una piacevole acidità, spiccata mineralità e sapidità che lo rendono persistente.

Il Sauvignon Kretos è un vitigno PIWI (acronimo tedesco per Pilzwiderstandsfähig, cioè "resistente ai funghi"), ottenuto dall'incrocio di Vitis vinifera (Sauvignon) e varietà di origine americana portatrici di geni di resistenza. La sua resistenza naturale a malattie come la Peronospora e l'Oidio (tolleranza) consente di ridurre drasticamente (fino all'80-90%) o eliminare i trattamenti fitosanitari, inclusi quelli a base di rame e zolfo permessi in Bio, rendendo la viticoltura molto più sostenibile ed ecocompatibile

---

VINE VARIETY: Sauvignon Kretos, organic grapes.

SERVING TEMPERATURE: 8 - 10°C

ALCOHOL CONTENT: 11,5% Vol.

HARVESTING METHOD: By hand.

SERVING SUGGESTIONS: Ideal as an aperitif or a conversation wine.
Fish: Structured cooked fish dishes, shellfish, and seafood risottos.
Vegetarian: Dishes based on asparagus (a Veneto classic), vegetable soups, and flavorful vegetarian dishes.

COLOUR: Intense straw-yellow color, occasionally with golden or greenish hues.

BOUQUET: Recalls classic Sauvignon aromas (boxwood, sage, tomato leaf), but with an often more fruity profile. White-fleshed fruit (peach, apricot), citrus notes (lime, grapefruit), tropical hints, along with herbal and hawthorn nuances.

TASTE: Dry, fresh, and well-rounded.
Good structure, with pleasant acidity, marked minerality, and sapidity that make it persistent.

Sauvignon Kretos is a PIWI grape variety (a German acronym for Pilzwiderstandsfähig, meaning "fungus-resistant"), obtained from the crossbreeding of Vitis vinifera (Sauvignon) with American-origin varieties carrying resistance genes. Its natural resistance to diseases such as Downy Mildew and Powdery Mildew (tolerance) allows for a drastic reduction-up to 80–90%—or even the complete elimination of phytosanitary treatments, including those based on copper and sulfur permitted in organic farming, making viticulture far more sustainable and environmentally friendly.

VALORI NUTRIZIONALI
NUTRITIONAL VALUE:

AZIENDA AGRICOLA TENUTA BARDALI
Via Papa Giovanni XXIII - 46031 S. Nicolò Po, MN | T. +39 0376 252762 - F. +39 0376 252762 | info@tenutabardali.com
www.tenutabardali.com