

Sauvignon

Friuli Venezia Giulia

Denominazione di Origine Controllata



Appellation

DOC Friuli Venezia Giulia

Rebsorten

100% Sauvignon

Anbaugebiet

Italien, Friaul-Julisch Venetien

Böden

Kiesiger Boden, Sandsteinmergel, sandiger Schwemmlandboden

Weinlese und Ausbau

Weinlese bei optimaler Reife der Trauben; Abbeeren, sanftes Quetschen, und Kaltmazeration; Gärung bei 16°C in Edelstahl tanks; Flaschenabfüllung nach 6-monatiger Reifung auf der Feinhefe.

Analytische Daten

Alkoholgehalt: 13,00 % Vol.

Verkostungshinweise

Leuchtend hellgelbe Farbe mit grünen Reflexen. In der Nase charakteristisches Bouquet von Kräutern, Holunderblüten, Stachelbeeren, Salbei, Minze und Tomatenblattnoten.

Am Gaumen mineralisch, eleganter Wein mit Noten von gelbem Pfeffer, rosa Pampelmuse, voller und knackiger eleganter Abgang.

Genussempfehlung

Perfekt zu Vorspeisen, Krustentieren, Fischgerichten, rohem Fisch wie Sushi, Pasta und Risotto mit Spargel, gegrilltem Gemüse, Ziegenkäse.

Trinkentemperatur

Bei 10-12°C genießen