



SAUVIGNON Collio DOC

TRAUBEN

Sauvignon

EIGENSCHAFTEN DES WEINBERGS

Ausrichtung: Südost und Ost

Boden: Das Terrain setzt sich aus den verwitterten Mergel- und Sandsteinschichten zusammen, die im Unterboden der DOC Collio-Zone vorhanden sind. Es ist tendenziell tonhaltig in den höher gelegenen Bereichen und von feinerer Zusammensetzung in den auslaufenden Teilen der Hügel.

Mikroklima: Milde Temperaturen im regenreichen Frühjahr, heiße und trockene Sommer.

Reberziehung: Guyot und Sylvoz

Weinstock-Dichte: 4000-7000 Weinstöcke / Hektar

Alter der Weinberge: 10-45 Jahre

VINIFIKATION

Gärung: Nach der Lese während der frühen Morgenstunden und einer sanften Pressung erfolgt die temperaturkontrollierte Gärung in Inox-Edelstahlbehältern über einen Zeitraum von 10 Tagen. Ein kleiner variabler Anteil von ausgesuchten Trauben kann eine Kaltmazeration von einigen Stunden vor dem Pressvorgang durchlaufen.

Ausbau: Nach der Gärung ruht der Wein und bleibt den ganzen Winter bis zum Moment der Flaschenabfüllung im Frühjahr im Kontakt mit dem Feintrub.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Strohgelbe Farbe mit auffallenden grünlichen Reflexen. An der Nase ist er intensiv, sehr komplex und charakteristisch. Die Duftnoten von grünem Paprika, Tomatenblatt und säuerlichem Pfirsich vereinen sich auf perfekte Weise mit Blumendüften, Noten von Feuerstein und - ganz leicht - von Muskatellersalbei. Er ist elegant, hat Nerv, Rasse und einen langen aromatischen Abgang.

SERVIERTEMPERATUR

10-12°C

WEIN-SPEISEN-KOMBINATION

Schmackhafte Antipasti, Spargelrisotto und Spargelfrittata, Fisch und Schalentiere (gegrillt oder frittiert), weiße Fleischsorten.

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO

Kann einige Jahre in der Flasche reifen.

