



SAUVIGNON Colle Blanchis Collio DOC

TRAUBEN

Sauvignon

EIGENSCHAFTEN DES WEINBERGS

Colle Blanchis wird hergestellt aus einer speziellen Auswahl von Sauvignon-Trauben des Collio-Gebiets.

Höhe: von 45 bis 100 Meter ü. d. M.

Ausrichtung: Ost

Boden: Hier hat sich das Terrain geformt, dank der Verwitterung der Mergel- und Sandsteinschichten, 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

Weinstock-Dichte: 5500 Weinstöcke / Hektar

VINIFIKATION

Die Trauben werden gelesen, wenn sie sehr reif sind, mit dem Ziel, dem Wein in Folge eine größere Struktur zu verleihen. Die Vinifikation erfolgt ohne Kontakt mit den Schalen. Die alkoholische Gärung setzt sich in Edelstahlbehältern fort, über einen Zeitraum von 10 Tagen, in denen die Temperatur fortwährend kontrolliert wird.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

An der Nase ist er intensiv, sehr komplex und elegant. Noten von Pfirsich und tropischer Frucht, mit Anklängen von Paprika, Tomatenblatt und Pfefferminze. Der Geschmack ist weich und einhüllend, mit einem vollen Körper, der Gleichgewicht und Raffinesse vorweist, durch die knackige gut eingebundene Säure. Der lange aromatische Abgang weist faszinierende Noten von Salbei und Feige vor und schließt mit der raffinierten Mineralik, die typisch für die Collio-Weine ist.

SERVIERTEMPERATUR

10-12°C

WEIN-SPEISEN-KOMBINATION

Raffinierte Antipasti wie zum Beispiel: Haselnuss-Paté auf süßem Brot serviert oder duftende Trüffel. Colle Blanchis ist perfekt zu Schalentieren, kann aber auch wunderbar zu weißem Fleisch und vegetarischen Pastagerichten serviert werden.

REIFEPOTENZIAL

5-8 Jahre

