



## SAUVIGNON Isonzo del Friuli DOC

### TRAUBEN

Sauvignon

### EIGENSCHAFTEN DES WEINBERGS

Terrain: ebenes Gelände, Boden mit mäßiger tonhaltiger Zusammensetzung auf einem stark ausgeprägten Bodenskelett.

Mikroklima: milde Winter und heiße Sommer. Auf den nördlich ausgerichteten Hängen der Region gelegen, die Alpen schützen die Zone vor den kalten, aus dem Norden stammenden Winden.

Reberziehung: Guyot und doppelter Pendelbogen

Weinstock-Dichte: 3000-6000 Weinstöcke / Hektar

Alter der Weinberge: 10-30 Jahre

### VINIFIKATION

Gärung: von Reinzuchthefen eingeleitet, in Inox-Edelstahlbehältern, bei kontrollierter Temperatur.

Ausbau: Der Wein ruht in Inox-Edelstahlbehältern bis zum nachfolgenden Frühling, wenn die Flaschenabfüllung erfolgt.

### ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Strohgelbe Farbe mit leicht grünlichen Reflexen. Sehr intensives Aroma, weit und charakteristisch, mit knackigen Noten, die an den Feigenbaum und an Brennesselblätter erinnern, an Salbei und Tomatenblatt, an Pfirsich und getrocknete Aprikosen. Die Entsprechung findet sich im Geschmack, frisch und elegant, mit guter Struktur und harmonischer Länge.

### SERVIERTEMPERATUR

10-12°C

### WEIN-SPEISEN-KOMBINATION

Meeresfrüchte, Spargel, Geflügel, Gemüsefrittata, orientalische Speisen.

### REIFEPOTENZIAL

Ausgezeichnet als junger Wein zu genießen, der Wein kann aber auch noch einige Jahre in der Flasche reifen.

