



Sauvignon

Rebsorte: 100 % Sauvignon

Appellation: Friuli Colli Orientali

Bezeichnung: DOC

Bodenart: Eozäner Mergel und Sandstein

Lesezeitraum: Mitte September

Lesemethode: Manuell

Vinifizierung:

Die Trauben werden schonend entrappt und etwa 12 Stunden kalt mazeriert. Anschließend erfolgt eine sanfte Pressung und die Gärung bei kontrollierter Temperatur in Edelstahltanks.

Reifung:

Die Reifung und Lagerung erfolgen in Edelstahltanks, wobei der Wein je nach Jahrgang etwa 4 Monate auf der Feinhefe lagert. Der abgefüllte Wein reift mindestens einen Monat in klimatisierten Kellern.

Sensorische Noten:

Farbe: Leuchtendes Strohgelb mit grünlichen Reflexen.

Aroma: Das typische Aroma erinnert an Paprika, Melone und Pfirsich in Sirup, mit pflanzlichen Noten wie Tomatenblättern.

Geschmack: Die Aromen der Nase bestätigen sich am Gaumen: frisch, fruchtig und mit hervorragender Nachhaltigkeit.

Passt hervorragend als Aperitif und zu ersten Gängen, Wurstwaren und mittelreifem Käse mit ausgeprägter aromatischer Intensität.

Serviertemperatur: 10–12 °C