



## SAUVIGNON BLANC

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

### Weißweine

---

#### ANBAUGEBIET:

Karnische Alpen von den Grave des Friaul.

#### REBSORTE:

Sauvignon Blanc 100%

#### BODEN:

Loose und durchlüfteten Böden weitgehend aus Kalkstein des Grave (die charakteristischen weißen Steine), durch das Hochwasser des Flusses Meduna gebracht.

#### WEINBERGE, ART DER LANDWIRTSCHAFTLICHEN BETRIEBE UND HAUPTKULTUR:

Guyot- Casarsa Erziehung mit strengen Winterschnitten und eindeutige Maßnahmen in grün für die Kontrolle der Produktion und Blattapparat; umweltfreundliches Bodenmanagement. Schädlingsbekämpfungsmittel nach dem Diktat des integrierten Pflanzenschutzes umgesetzt.

#### WEINLESE:

handgemacht, in der zweiten Dekaden von September.

#### WEINHERSTELLUNG:

Kaltmazeration der Trauben in einer kontrollierten Atmosphäre, mit minimalem Kontakt mit Sauerstoff, das Pressen ist mit einer weichen Presse mit Luftbalg durchgeführt, Gärung bei kontrollierter Temperatur und Reifen in Edelstahl.

#### KONSERVIERUNGSTEMPERATUR: 10°

#### SERVIERTEMPERATUR: 12°

#### EMPFINDUNGEN:



**FARBE:** Klar Strohgelb mit grünlichen Reflexe.



**GERUCH:** Wenn man einen üblichen Duft der Sauvignon erwartet...täuscht man sich! Ihre Nase wird mit einer frischen Banane und mit leichten Tomaten-Blättern gefüllt.



**GESCHMACK:** Der Körper ist warm genug, und bestätigt die tropische Frucht mit der Zugabe von gelbem Pfirsichen und Salbei am Ende.

#### ZUORDNUNG:

Scampi mit dünnen Scheiben grüne Paprikaschoten mit Gardasee Öl.

#### ZUSÄTZLICHE HINWEISE:

**Flasche:** Bordolese Elite 600g UVAG.

**Gewicht:** Kartons von 12 Flaschen. Bruttogewicht 16,622Kg. Nettogewicht 9 Kg.

**Bildung E-pal size 80 x 120:** 60 Kartons von 12 Flaschen (12 Kartons jedes Niveau)

