



SAUVIGNON

DOC FRIULI

Technische Hinweise

- **FARBE** Strohgelb mit grünlichen Reflexen.
- **DUFT** Intensiv, zart aromatisch und blumig, zitrusartig mit einem Hauch von Holunder.
- **GESCHMACK** Ein Wein mit guter Struktur, typisch und persistent. Die Aromatik vermischt sich mit dem Duft von Gewürzen und frischen Kräutern. Zart aber persistent.

Genussempfehlung

Ein großartiger Wein für den Aperitif. Durch seine Frische lässt er sich mit verschiedenen Fischgerichten kombinieren, insbesondere mit Schalentieren. Ausgezeichnet zu Gemüsesuppen.

Rebsorte

Dieser Sauvignon stammt aus der Vereinigung mehrerer Klonsorten derselben Rebsorte. Die folgenden Klone sind vorhanden: 297, 242, 240, f2, 376, 108, r3, 316. Die Vereinigung der verschiedenen Klone ergibt einen sehr komplexen Wein mit vielen Nuancen.

Ausbau

Sanfte Pressung, klassische Weißweinbereitung mit Reinigung des Mostes durch Dekantieren, erster Abstich und Gärung bei kontrollierter Temperatur (18-20°C).

- **WEINBERGSFLÄCHE** Ha 2,59
- **REBERZIEHUNGSSYSTEM** Doppelter Guyot
- **PFLANZDICHTE** 2,70 m x 1,1 m
- **JAHR DER ANPFLANZUNG** WINTER 1991
- **BODENBESCHAFFENHEIT** Krautig

Tiefenlage mit Nord-Süd-Ausrichtung der Reihen und optimaler Ost-West-Exposition. Natur des Bodens lehmig-tonig.

TRINKTEMPERATUR 12°C