



azienda agricole
in Friuli Venezia Giulia
dal 1963

D.O.C. FRIULI



Sauvignon D.O.C. Friuli

WEINART: Weißwein, trocken, Friuli Grave.

REBERZIEHUNG: Guyot.

ERNT: Lese der Trauben zum optimalen Reifezeitpunkt.

WEINHERSTELLUNG: 15–20 Tage in temperaturgeregelten Edelstahltanks bei einer kontrollierten Temperatur von 14 °C bis 20 °C.

REIFUNG: Lagerung im Weinkeller in Edelstahltanks bei einer konstanten Temperatur von 12 °C bis 15 °C auf der Feinhefe, Stabilisierung in Kühlzellen vor der Abfüllung.

ORGANOLEPTISCHE BESCHREIBUNG

FARBE: Strohgelb mit zarten grünlichen Reflexen.

DUFT: von guter Komplexität und Intensität, mit einem typischen Anklang von Tomatenblatt, Brennessel, Salbei sowie gelber Paprika.

GESCHMACK: trocken, von ausgezeichnetem Körper und aromatischer Persistenz.

WEIN-SPEISEN-KOMBINATION: Wir empfehlen ihn mit Gemüsesuppen und vor allem Gemüsecremesuppen, mit Soufflé und Fischaufläufen, mit Gerichten auf Ei und Spargelbasis. Ausgezeichnet auch zu Wurstwaren.

SERVIERVORSCHLAG: bei einer Temperatur von +12° bis +13° C, direkt vor dem Genuss entkorken.

VERBRAUCH UND HALTBARKEIT: ausgezeichnet als junger Wein, doch richtig aufbewahrt verstärkt er seine Persönlichkeit und kann 3-4 Jahre halten.

FORMAT DER WEINFLASCHEN: 0.750 Liter