

SAUVIGNON I.G.T. MARCA TREVIGIANA

ANBAUGEBIET

Auf dem situierten Weingut in der Gemeinde Roncade, umschlossen von den Flüssen Piave und Sile.

BODENBESCHAFFENHEIT

Steinige, kiesige und mineralhaltige Böden um die sortentypische Bouquet der Trauben zur Geltung bringen.

REBSORTEN

Trauben: 100% Sauvignon

TECHNOLOGIE

Ausgewählte und gesunde Biologische Weintrauben, Mazeration mit den Traubenschalen im Gärungstank aus Edelstahl, anschliessend wird der Most von den Schalen getrennt, darauf folgende Sauerstoffzufuhr und Absenkung der Temperatur und statische Reinigung des Mostes; Einleitung der Alkoholfermentation. Der Wein wird anschliessend in Stahlwannen umgefüllt, in denen er seine Fermentation abschliesst. Der Wein ruht noch einige Zeit bevor er dann in Flaschen abgefüllt um in den Handel zu gelangen.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

- Farbe: hellgelbe Farbe mit grünlichem Schimmer.
Bouquet: Sein Duft intensiv würzig mit Noten von Paprika, Salbei und Holunder, Pfirsich und Tomatenblättern, der dieser Rebsorte eigen ist.
Geschmack: Am Gaumen trocken, fast herb im Geschmack mit einer angenehm säuerlichen Wirkung.
Empfehlungen: Geeignet für alle Pastagerichte sowie Suppen mit Bohnen. Begleitet weisses Fleisch mit leichten Saucen.

CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN

Alkoholgehalt, % vol. 12.5

HANDELSEIGENSCHAFTEN

0,75L

SERVIERTEMPERATUR

10-12° C unmittelbar vor dem Genuss entkorken.

AUFBEWAHRUNG

Frisch und trocken lagern, vor Wärme- und Lichtquellen geschützt aufbewahren.



Artikel v30100

