

Ettaro – Sauvignon Riserva



Rebsorte:	Sauvignon Blanc
Herkunftsbezeichnung:	DOC Friaul Colli Orientali
Herkunft der Trauben:	von den Weinbergen des Castello di Buttrio, die „Ettaro“ genannt werden
Boden:	abwechselnde Schichten von Mergel und Sandstein eozänischen Ursprungs, im Friaulischen als „ponca“ bezeichnet
Lage der Weinberge:	Hügelig
Mikroklima:	Die Lage in den Hügeln des Castello di Buttrio, 142 Meter über dem Meeresspiegel, gewährleistet beste Luftzirkulation. Die notwendigen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht während der Lese lassen die Trauben zu ihrer vollen Reife kommen.

Alter der Rebstöcke:	Variiert, von 20 bis 30 Jahren
Reberziehung:	Doppelter Guyot 5000 Rebstöcke /Hektar und traditioneller Streckbogen
Ertrag pro Hektar:	60 Doppelzentner/Hektar
Bewirtschaftung der Weinberge:	Eine Bewirtschaftung mit geringer Auswirkung auf die Umwelt um gebietstypische Eigenschaften zum Ausdruck zu bringen
Zeitpunkt der Weinlese:	Um den richtigen Zeitpunkt für die Weinlese zu bestimmen, werden Zuckergehalt, Säure und aromatische Reife regelmäßig kontrolliert und die Trauben verkostet.
Art der Weinlese:	Handlese in kleine Kisten
Weinbereitung:	Sanftes Pressen der ganzen Trauben. 12 Stunden statische Klärung bei 14°C. 50% des Mosts gärt in Edelstahl-Tanks unter Temperaturkontrolle bei 18-20 °C , 50% in Holzfässern (von 500 bis 700 Liter).
Ausbau:	11 Monate auf feiner Gärhefe
Marktfreigabe:	Zweieinhalb Jahre nach der Weinlese
Verkostungsnotizen:	<p><u>Farbe:</u> glänzend strohgelb</p> <p><u>Bouquet:</u> Noten nach weißem Pfirsich und Jasmin. Eine frische zitronige Note passt bestens zu den Röstnoten.</p> <p><u>Geschmack:</u> am Gaumen voll und elegant. Es bestätigen sich die Eigenschaften im Bouquet, mit intensiven mineralhaltigen Noten und Frische. Optimale gut ausgewogene Struktur</p>
Gastronomische Empfehlung:	Ideal zu Schalentieren, optimal zu Languste auf katalanische Art und schmackhaften Fischen wie gegrilltem Lachs mit feinen Kräutern Passt sehr gut zu Meeresfrüchte- oder Frühlingskräutern Risotto.
Serviertemperatur:	10° – 12° C

