

Sauvignon DOC Friaul Colli Orientali



Rebsorte:	Sauvignon Blanc
Herkunftsbezeichnung:	DOC Friaul Colli Orientali
Herkunft der Trauben:	von den Weinbergen des Castello di Buttrio, die „sotto Castello“ genannt werden
Boden:	abwechselnde Schichten von Mergel und Sandstein eozänischen Ursprungs, im Friaulischen als „ponca“ bezeichnet
Lage der Weinberge:	Hanglage mit terrassenförmig angelegten Rebzeilen zur besseren Bewirtschaftung der Weinberge
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:	unterschiedlich, 15 bis 25 Jahre
Reberziehung:	doppelter Guyot-Schnitt bei 5.000 Rebstöcken pro Hektar
Ertrag pro Rebstock:	1,5 kg Trauben/Rebstock
Bewirtschaftung der Weinberge:	integrierte 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 mit Aufteilung des Pressergebnisses. 24-36 Stunden statische Klärung bei 14°C. Temperaturkontrollierte Gärung in Edelstahltanks bei 18-20°C.
Ausbau:	6-8 Monate auf der Gärhefe, die durch periodisches Aufrühren in Schwebelage gehalten wird
Marktfreigabe:	8-10 Monate nach der Lese
Verkostungsnotizen:	<u>Farbe:</u> helles Strohgelb <u>Geruch:</u> in der Nase sehr aromatisch aber delikate; man erkennt gelbe Paprika und Salbei mit Nuancen von tropischen Früchten, Pfirsich und Melone <u>Geschmack:</u> am Gaumen voll, elegant und samtig, mit wunderbarer Struktur und harmonischer Säure
Gastronomische Empfehlung:	Generell hervorragend zu allen Krustentieren, besonders zu Krabben, sowohl roh als auch mit Spaghetti auf Busara-Art serviert. Ausgezeichnet zu Languste und Hummer in jeglicher Form der Zubereitung, bis hin zu gebackenen Fischen mit mediterranen Kräutern. Wunderbar zu Risottos mit aromatischen Frühlingskräutern.
Serviertemperatur:	8° – 10° C

