

CICINIS 2015



HERKUNFTSBEZEICHNUNG:

Doc Collio Sauvignon blanc 2015

CHARAKTERISTIKA DES HERSTELLUNGSGEBIETS:

Herkunft: aus den Weinbergen des Collio Goriziano

Höhe: 153 m über dem Meeresspiegel

Fläche: 5 ha

Ausrichtung: diverse; von Süden bis Norden

Typologie des Bodens: Tonmergel und Sandstein aus eozänischer Zeit, entstanden durch das Zurückgehen der Meere vor 50 Millionen Jahren

Pflanzendichte: 6.250 Pflanzen pro Hektar

Reberziehung: Guyot

TECHNISCHE DATEN:

Ertrag pro Hektar: 60 Doppelzentner

Weinlesezeit: letzte Augustwoche und zweite Septemberhälfte

Durchführung: manuell

Gärungsbehälter: im Betonei und in Barriques (50% neu und 50% Zweitbelegung).

Gärungstemperatur: 18°C

Gärungsdauer: 20 Tage

Maischegärung: nur in geringer Menge

Ausbaubehälter: 60% französische Eichenbarriques, 40% Betonei

Ausbaudauer: 8 Monate in Barriques und im Betonei, 2 Monate in der Flasche

Alkoholgehalt: 13,5% Vol.

SENSORISCHE DETAILS:

Leuchtendes Strohgelb, in der Nase vielfältige Düfte von reifen Früchten wie Mango und Passionsfrucht bis hin zu einem eleganten Hauch Vanille und geröstetem Kaffee mit typischem Feuerstein-Aroma.

Gleich beim ersten Schluck entfaltet der Wein seine große Struktur und Konzentration. Weich und ausgewogen; samtige Tannine schmücken seine komplexe Textur und erinnern an Würznoten.

Der lange Abgang beschert uns einen Touch von Brotkruste, Salbei und Mineralien, die typisch für den Sauvignon aus der "Ponca" des Collio sind.

SPEISEEMPFEHLUNG:

Ideal zu Krustentieren und Gerichten mit mittelfettem Fisch, sowohl im Ofen gebacken wie auch gedünstet. Ganz vorzüglich auch zu Pasta oder Reis mit aromatischem Gemüse, Pilzen oder Trüffel.