

# Sauvignon Blanc 2012

**DENOMINATION:**

Venezia Giulia IGT

**ALLGEMEINE INFORMATION:**

Dieser Sauvignon kennzeichnet sich durch komplexe und besondere Duftnoten. Die Farbe ist ein charakteristisches Strohgelb mit typischen grünen Reflexen. Am Gaumen ist er ein lebhafter, würziger und frischer Wein. Als Aperitif geeignet, aber auch zu hellem Fleisch oder gegrilltem Fisch.

**CHARAKTERISTIKA DES HERSTELLUNGSGEBIETS:**

**Herkunft:** Die Weinberge liegen in den Ebenen und Hügeln der Provinz Gorizia

**Höhe:** 130 m über dem Meeresspiegel

**Lage:** Süd, Süd-Ost, Nord, Nord-Ost

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

**Pflanzdichte:** 4.000/5.500 Pflanzen pro Hektar

**Pflege und Aufzucht der Reben:** Guyot

**Alter des Weinbergs:** 1973 und 2003 angepflanzt

**TECHNISCHE DETAILS:**

**Rebsorte:** Sauvignon Blanc

**Weinlesezeit:** erste und dritte September Dekade

**Leitung:** manuell

**Gärungsbehälter:** Edelstahl und Barriques

**Gärungstemperatur:** thermokontrolliert, nicht über 18°C

**Alkoholgehalt:** 12,5% Vol.

**Gärungsdauer:** 15 Tage

**Dauer der Maischegärung:** Mazeration von 1/3 der Trauben für 12 Stunden

**Ausbaubehälter:** Edelstahl und Barriques

**Ausbaudauer:** 15% der Produktion fuer 2 Monate in Barriques, 4 Monate in Edelstahl

**ESSEN UND WEIN:**

Filetierter Fisch wie Seebarsch oder Goldbrasse mit Kartoffeln, Spargel oder zartem Gemüse. Pasta oder Risotto mit Saucen auf Käsebasis.

