ATTEMS

Sauvignon Blanc 2014

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
Ertrag Pro Hektar: 70 Doppelzentner
Weinlesezeit: erste und dritte September Dekade
Leitung: manuell
Gärungsbehälter: Edelstahl und neue Barriques
Gärungstemperatur: temperaturkontrolliert, nicht über 18°C
Gärungsdauer: 15 Tage
Dauer der Maischegärung: 3 der Trauben Kaltmazeration für 12 Stunden
Ausbaubehälter: Edelstahl und Barriques
Ausbaudauer: 5% der Prokution 2 Monate in Barriques, 4 Monate in Edelstahl

SENSORISCHE DETAILS:
Strohgelb mit goldfarbenen Reflexen. Das Bukett ist höchst elegant und komplex: Zarte pflanzliche Düfte von grüner Paprika, Tomatenlaub und Salbeiblättern verbinden sich harmonisch mit Aromen von reifen Pfirsichen und exotischen Früchten wie Ananas und Litchi. Am Gaumen präsentiert er sich vollmundig und gut ausgewogen, mit einer guten Struktur und einem einschmeichelnden aromatischen Finale.

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