

Sauvignon

Italiano

Vitigno	Sauvignon
Denominazione	Collio goriziano
Vigna	Santa Maria
Annata	2018
Sistema d'allevamento	Guyot
Epoca di vendemmia	Prima decade di settembre
Modalità di raccolta	Manuale
Vinificazione	Pressatura soffice del grappolo intero. Controllo della temperatura di fermentazione (16-18°C)
Evoluzione	Sosta del vino in recipienti di acciaio inox con controllo della temperatura, sfecciatura, due travasi, filtratura ed imbottigliamento sterile (25/02/2019)
Dati analitici	Alcool (%vol.) 13.50 Acidità totale (g/l) 5.70 ph 3.38 So2 totale (mg/l) 97 Estratto secco (g/l) 19.4
Vino	Colore paglierino talvolta tendente al dorato, sempre con riflessi lievi verdognoli. Il profumo, intenso e caratteristico, ricorda la salvia ed il sambuco ed esprime una gamma di aromi in perfetta armonia. al palato si rivela asciutto, di buona struttura, generoso
Abbinamenti	Si abbina a risotti di primizie, primi piatti sostanziosi ed elaborati. Particolarmente adatto ad accompagnare frutti di mare e crostacei
Temperatura di servizio	8-10° c

English

Wine Variety	Sauvignon
Area Grown	Collio goriziano
Vinyard	Santa Maria
Year	2018
Growing Method	Guyot
Epoca di vendemmia	Beginning of-September
Harvesting Method	By hand
Method	Gentle pressing of complete grape. Fermentation takes place under temperature controlled conditions (16-18°C)
Ageing process	Left in stainless steel tanks under controlled conditions Removal of the lees 2 decanters, Filtration and sterilised bottling (25/02/2019)
Wine Analysis	Alcohol content: 13.50 % vol. Total Acidity level: 5.70 g/l Ph: 3.38 So2 total: 97 mg/l Residue extracts: 19.4 g/l
Wine	This wine has a straw yellow tending towards golden yellow with hues of greenish reflections. The bouquet is intense and full of character, with hints of sage and sambuco as well as other aromas which all blend perfectly together. On the palate this wine is dry, well-structured and generous.
Food Accompaniment	Best served with risottos, tasty and complex first course dishes. Particularly suited to seafood and shellfish.
Temperatura di servizio	8-10°C

Deutsch

Rebsorte	Sauvignon
Benennung	Collio goriziano
Weinberg	Santa Maria
Jahrgang	2018
Reberziehung	Guyot
Zeit der Weinlese	Anfang September
Art der Ernte	Händisch
Weinerzeugung	Lockerer Pressen der ganzen Traube Kontrolle der Gärungstemperatur (16-18°C)
Entwicklung	Ruhepause des Weines in Inox Stahlfässer mit laufenden Temperaturkontrolle, Abziehen des Weines, 2 Umfüllungen, sterile Filtrierung und Flaschenanfüllung (25/02/2019)
Analytische Daten	Alkohol (%vol.) 13.50 Säure-Wert (g/l) 5.70 Ph-Wert 3.38 So2-Wert (mg/l) 97 Trockenextrakt (g/l) 19.4
Wein	Er hat eine gelbe Farbe, manchmal mit einem leichten Goldschimmer, Jedoch immer mit einem Grünschimmer. Sein Duft, intensiv und charakteristisch, erinnert an Salbei und Hollunder und drückt die ganze Bandbreite der Düfte in ihrer perfekten Harmonie aus. Der Geschmack ist trocken, edel und von vollendeter Zusammensetzung. Man kann ihn zu Reisspeisen mit Frühgemüse und zu Vorspeisen, die eher nahrhaft und aufwändig gestaltet sind, trinken. Besonders gut passt er zu Meeresfrüchte und Krebstiere.
Gastronomische Empfehlungen	
Trinktemperatur	8-10° c

