



Sauvignon – Casali Roncali

KLASSIFIZIERUNG:

D.O.C.

ANBAUGEBIET:

Friuli Colli Orientali

ERZEUGER/ABFÜLLER:

CABERT – Cantina di Bertiole S.P.A. – BERTIOLO – ITALIA

MADE IN ITALY

REBSORTE:

Sauvignon

WEINTRAUBE:

Mittelgross und kompakt, ist sehr locker (Klone R3)

AUSTRIEB:

April

BLÜTEZEIT:

Erste Hälfte im Monat Juni

REIFUNG:

Zweite Hälfte im Monat September

WEINHERSTELLUNG/GÄRUNG:

In weiss mit einigen Stunden Kontakt mit der Schale, weiche Abpressung, kontrollierte Gärtemperatur und Verbleiben auf den Hefen für die Dauer von fünf Monaten.

GESCHMACKSRICHTUNG:

Trocken

CHARAKTER:

Sehr elegant, mit Anklängen an Salbei, Blättern der Tomatenpflanze und Zitronellgras, entschieden im Mund mit leichtem Bitterton

EMPFEHLUNG:

Ausgezeichnet zum Aperitif, passt sehr gut auch zu besonderen Vorspeisen wie Stockfischmus, anderen Fischzubereitungen, Eierspeisen und Gemüse vom Lande.

TRINKTEMPERATUR:

12° C

INHALT:

Flasche 0,75 lt.

LAGERPOTENTIAL:

2 - 4 Jahre

ANALYSE:

Alkohol: 12,50 %vol

Enthält Sulfite