

Produktionsgebiet

Die Weinberge liegen in den Colli Orientali del Friuli, einer Gegend, die sich besonders für den Weinbau in Hanglage eignet.

Gemeinde Spessa, Cividale del Friuli

Höhe 100m ü.d.M.

Böden

In Spessa wird der Boden bekanntlich Ponca genannt, eine Mischung aus Mergel und Sandstein, die sich über Jahrtausende geschichtet hat. Die alkalische Beschaffenheit des Bodens, der reich an Kalziumkarbonat ist, verleiht den Weinen zusammen mit den erheblichen Temperaturschwankungen Mineralität.

Rebsorte Sauvignon Blanc

Weinberg Oberfläche 1Ha

Pflanzdichte 5000/Ha

Alter der Weinberge 20 Jahre

Anbausystem Doppelstockpflanzung

Lese - manuelle - Mitte September

Ertrag pro Hektar 80 Zentner/Ha

Weinbereitung

Die Trauben werden geerntet, wenn sie noch nicht ganz reif sind, und werden sofort gekühlt und 24 bis 48 Stunden lang einer Kryomazeration unterzogen, um die primären Aromen zu extrahieren. Anschließend führen wir eine sanfte Pressung und Gärung durch. Die Weinbereitung erfolgt etwa 6 Monate lang in Stahltanks, gefolgt von Kaltstabilisierung, Filtration, Abfüllung und Verpackung.

Verkostungsnotiz

Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase vegetarische Noten, am Gaumen frisch und von angenehmer Zitruspersistenz geprägt.

Analysedaten

Alkoholgehalt 13%

Zucker, g/l 2,00-3,00

Gesamtsäure, g/l 6,50-7,00

Begleitideen

Ideal in Kombination mit leichten Gerichten; probieren Sie ihn zu einem Gemüserisotto oder weißem Fleisch mit mediterranen Kräutern.

Empfohlenes Glas Tulpenglas

Serviertemperatur 6-8°C

Verfügbare Größen 75cl

Artikelcode BTGSVGB

Karton 6 Flaschen

EAN Flasche 8055205250479

EAN Karton 8055205250523

Palette 80x120 80 Kartonen



Auszeichnungen

Rosso - The Wine Hunter - IT (2023)