

### Produktionsgebiet

Die Trauben stammen aus zwei verschiedenen Produktionsgebieten: den Colli Orientali del Friuli, einem Gebiet, das sich besonders für den Weinbau in Hanglage eignet, und der unteren friaulischen Ebene, einem Gebiet, das nach beeindruckenden Trockenlegungsarbeiten seit Beginn des 20. Jahrhunderts reich an Anbauflächen ist.

**Gemeinde** Manzano - Piancada, Palazzolo dello Stella

**Höhe** 70m ü.d.M. - Piancada: 0m ü.d.M.

### Böden

In Manzano besteht der Boden aus einer Mischung aus Mergel und Ton, die sich im Laufe der Jahrtausende geschichtet hat. Die reichhaltige Beschaffenheit des Bodens sowie die erheblichen Temperaturschwankungen tragen zur Produktion strukturierter und intensiver Weißweine bei. In Piancada eignet sich der schlammig-sandige, schlammig-lehmige Untergrund für den Weinanbau, wobei die Fruchtbarkeit und der Salzgehalt des Bodens eine grundlegende Eigenschaft für die Aromatizität der Weine darstellen.

**Rebsorte** Sauvignon Blanc

**Weinberg Oberfläche** 6Ha

**Pflanzdichte** 5000-6000/Ha

**Alter der Weinberge** 25 Jahre

### Anbausystem

Manzano: Guyot

Piancada: Freikordon

**Lese** - manuelle - Mitte September

**Ertrag pro Hektar** 80 Zentner/Ha

### Weinbereitung

Die Trauben werden bei voller Reife geerntet, sofort gekühlt und 24 bis 48 Stunden lang einer Kryomazeration unterzogen, um die typischen Aromen der Rebe zu extrahieren. Anschließend führen wir eine sanfte Pressung und Gärung durch. Die Weinbereitung in Stahltanks dauert etwa 8 Monate, gefolgt von Kaltstabilisierung, Filtration, Abfüllung und Verpackung.

### Verkostungsnotiz

Brillantes Strohgelb mit goldenen Reflexen. Intensives Bouquet mit Noten von Buchsbaum und Zitrusfrüchten. Am Gaumen ist er weich und ausgewogen mit einem schönen Abgang.

### Analysedaten

**Alkoholgehalt** 13%

**Zucker, g/l** 4,00-5,00

**Gesamtsäure, g/l** 6,50-7,00

### Begleitideen

Idealer Wein zu leckeren ersten Gängen wie linguine mit Pesto, weißem Fleisch und gegrilltem Gemüse. Für eine vegane Kombination passen Falafel und Humus dazu.

**Empfohlenes Glas** Tulpenglas

**Serviertemperatur** 6-8°C

**Verfügbare Größen** 75cl

**Artikelcode** BTGSVGN

**Karton** 6 Flaschen

**EAN Flasche** 8055205250363

**EAN Karton** 8055205250530

**Palette 80x120** 80 Kartonen

