

# SAUVIGNON BLANC

## UVE

Grape - Trauben

Sauvignon Blanc

## NATURA DEL TERRENO

Soil - Boden

Argille nobili, ghiaia e sabbia  
E noble clays, gravel and sand.  
Edle Tone, Kies und Sand.

## SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Pruning System - Beschneidungssystem

Guyot

## EPOCA DI VENDEMMIA

Harvest - Ernte

Settembre, September

## VINIFICAZIONE:

L'uva viene diraspata, segue la macerazione a freddo per un breve periodo. Successivamente viene pressata in modo soffice ed il mosto ottenuto viene chiarificato tramite decantazione naturale. A fine fermentazione, eseguita in recipienti di acciaio inox, il vino viene mantenuto sui lieviti per diversi mesi durante i quali vengono effettuati dei batonnage. Seguirà poi l'imbottigliamento.

## WINEMAKING:

The harvested grapes are destemmed and undergo cold maceration for a short period of time. They are then crushed gently and the must is naturally clarified through static debourbage. Fermentation takes place in stainless steel vats at a controlled temperature. Once fermentation is complete the wine remains on the lees for several months undergoing frequent batonnage, and is then bottled.

## WEINBEREITUNG:

Die Trauben werden entrappt, gefolgt von einer kurzen Kaltmazeration. Dann wird er sanft gepresst und der gewonnene Most wird durch natürliche Dekantierung geklärt. Der Most gärt dann bei kontrollierter Temperatur in Edelstahlbehältern. Am Ende des Gärprozesses wird der Wein für mehrere Monate auf der Hefe gelagert, während derer der Hefesatz aufgerührt wird. Danach folgt die Abfüllung.

## DENOMINAZIONE

Appellation - Bezeichnung

DOC Isonzo del Friuli

## ETÀ MEDIA VITI

Vineyards' age - Alter der Weinberge

Diverse (dal 1998 al 2010)  
Different (from 1998 to 2010)  
Anders (seit 1998 bis 2010)

## POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO

Age Potential - Alterspotential

5 anni - 5 years - 5 Jahren

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

Service Temperature - Betriebstemperatur

10/12 °C

## NOTE DEGUSTATIVE:

Di colore giallo dorato chiaro. Ha un aroma caratteristico, il sapore è asciutto e gradevole.

## TASTING NOTES:

Pale golden yellow in color. The nose is typical to the variety and in the mouth the wine is pleasing and dry.

## VERKOSTUNGSNOTIZEN:

Helles Goldgelb. Er hat ein charakteristisches Aroma, der Geschmack ist trocken und angenehm.

## ABBINAMENTO:

Primi piatti speziati, creme e minestre con erbe aromatiche, formaggi erborinati o di media stagionatura, uova ed asparagi, pesce di lago o di laguna, anguilla allo spiedo.

## FOOD PAIRING:

Pair it with spice-filled dishes, herb and vegetable cream soups, blue veined cheeses, semi-mature cheeses, eggs and asparagus dishes, sweet water fish dishes, in particular grilled eel.

## EMPFOHLENE SERVIERVORSCHLÄGE:

Deshalb würzige Vorspeisen, Cremesuppen und Suppen mit aromatischen Kräutern, Blauschimmelkäse oder mittelgereifter Käse, Eier und Spargel, See- oder Lagunen-fisch, Aal am Spieß.



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REGOLAMENTO (UE) N. 1308/13  
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO (EU) REGULATION NO. 1308/13

i feudi di Romans